

Unser Landhotel & Restaurant Zur Eiche liegt in Buxtehude-Hedendorf am Rande des Alten Landes vor den Toren Hamburgs. Unser Haus verfügt über 25 Hotelzimmer, ein à la carte Restaurant mit Terrasse, Kegelbahn, Festsaal- und Veranstaltungsräume für Gesellschaften von bis zu 180 Personen.

Bereits in der achten Generation empfangen wir als familiengeführtes Unternehmen unsere Gäste mit Herzlichkeit und viel Freude an der Arbeit.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder nach Vereinbarung suchen wir die Nachfolge der bisherigen Küchenleitung in Vollzeit.

Ihr Anforderungsprofil

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Berufserfahrung im Bankett und à la carte Bereich
- Engagement, Teamgeist, Zuverlässigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Strukturierte Arbeitsweise
- Hohe Gäste- und Dienstleistungsorientierung
- Kulinarische Kreativität und Produktsicherheit

Ihre Aufgaben

- Kalkulieren und Schreiben von Speisekarten, Menüs und Buffets
- Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten der Speisen
- Eigenverantwortliche Leitung und Koordination des kleinen Teams
- Kontrolle des Wareneingangs, Lagerhaltung und das Bestellen der Lebensmittel
- Berücksichtigen der entsprechenden Küchen- und Hygienevorschriften (HACCP)

Wir bieten

- ein unbefristetes Arbeitsverhältnis in Vollzeit
- einen sicheren Arbeitsplatz in einem inhabergeführten Familienbetrieb
- Familiäre Herzlichkeit und Leidenschaft bei der Arbeit
- Moderne Küchentechnik
- Die Möglichkeit der Einbringung neuer Ideen und moderner Akzente/Impulse
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Flexibles Arbeitszeitkonto
- flache Hierarchien mit kurzen Entscheidungswegen

Haben Sie Interesse mit anzupacken? Oder haben Sie noch weitere Fragen zur Bewerbung?
Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen inklusive Lebenslauf und Zeugnissen per Email an:

Landhotel Zur Eiche
z.H. Carsten Dammann
Harsefelder Str. 64
21614 Buxtehude
+49 4163/80 76 0

c.dammann@hotel-zur-eiche.de

www.hotel-zur-eiche.de