

LEWENSLUST: WIR LEBEN GENUSS

Wir sind begeisterte Steakliebhaber, herzliche Genießer, motivierte Teamplayer und leidenschaftliche Glücklichmacher. Wir leben und lieben Genuss – Du auch?

Dann werde Teil unseres Teams: Für das LewensLust-Restaurant in Hildesheim suchen wir ab sofort





KÜCHENCHEF/ KÜCHEN-TEAMLEITUNG

M/W/D VOLLZEIT

WAS DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH SEIN WIRD

- In dieser Funktion bist Du verantwortlich für die Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufes mit den dazugehörigen betriebswirtschaftlichen Kennzahlen.
- Du führst und motivierst Dein Team und übernimmst u.a. die Personalplanung, -einteilung und -entwicklung, die Warenwirtschaft und die Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß HACCP.

WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- · Kochen ist Deine Leidenschaft
- Du arbeitest äußerst verantwortungs- und qualitätsbewusst und hast eine positive sowie gepflegte Ausstrahlung
- Du verfügst über einschlägige Berufserfahrung und Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Dir fällt ein respektvoller und herzlicher Umgang mit unseren Gästen, Mitarbeitern und Kollegen leicht und ist für Dich selbstverständlich
- Du arbeitest genauso souverän im à la carte Geschäft, wie bei der Erstellung und Durchführung von Menü und Buffetvorschlägen und deren Umsetzung

WER WIR SIND!

LewensLust heißt "die Lust am Leben" auf Afrikaans – und genau das ist unser Motto! Bei uns steht der Genuss im Mittelpunkt. Wir leben für unsere Leidenschaft: außergewöhnliche Fleischkompetenz, raffinierte Speisen und hervorragende Getränke. Wir sind DAS Restaurant für Liebhaber guter Steaks und anspruchsvoller Küche.

Wir haben 2014 im historischen und komplett sanierten Forsthaus in Hildesheim eröffnet und erfreuen uns seitdem großer Beliebtheit: Neben dem stilvoll eingerichteten A-la-carte-Restaurant bieten der elegante Clubraum und der einzigartige Bankettsaal den geeigneten Rahmen für individuelle Feiern.

Wir, und drei weitere Gastronomiemarken, mit mehr als 2.000 Mitarbeitern, werden von der Gastro & Soul GmbH verwaltet.

WAS WIR DIR BIETEN!

Bei uns steht nicht nur der Genuss im Mittelpunkt, sondern auch der Mensch: Flache Hierarchien, ein lockeres und herzliches Miteinander, eine offene Feedback-Kultur und ein freundliches "Du" sind für uns selbstverständlich.

Damit Du bestmöglich in Deiner neuen Position starten kannst, arbeiten wir Dich individuell und umfangreich ein. Dein Privatleben soll nicht zu kurz kommen, deswegen sind uns geregelte Arbeitszeiten und rechtzeitige Urlaubsplanungen äußerst wichtig. Sicher ist Dir auch ein langfristiger Arbeitsplatz mit klaren Aufstiegschancen. Bei uns kannst Du eigenverantwortlich arbeiten und Dein Potential voll entfalten. Dich erwarten anspruchsvolle Aufgaben, eine teamorientierte Führung und ein vertrauensvoller Umgang.

Bist Du richtig für den Job? Dann bewirb Dich jetzt!Bitte sende uns Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen und Deine Gehaltsvorstellung per Post an:

LwL Gastro GmbH Kim Neumann Frankenstraße 6 31135 Hildesheim Telvens Tust
STEAKS & MORE

oder per E-Mail an: kneumann@lewenslust-hildesheim.de