

Wir bieten:

- **Ein motiviertes Team:** Ein engagiertes und eingespieltes Team in Küche und Service, das sich auf Ihre Leitung freud bereit ist, gemeinsam Neues zu schaffen
- **Gestaltungsspielraum:** Sie haben die Möglichkeit, Ihre Ideen und Visionen in der Gestaltung des gastronomischen Angebots einzubringen und umzusetzen.
- **Karrierechancen:** Starten Sie als Küchenchef, oder nach Qualifikation als Betriebsleiter bzw. entwickeln Sie sich auch in eine solche Rolle
- **Attraktive Vergütung:** Wir bieten eine leistungsgerechte Bezahlung und branchenangepasst flexible Arbeitszeiten

Küchenchef / Betriebsleiter Restaurantbetrieb (m/w/d)

(36)

 Standort: Münstertal / Schwarzwald  Anstellungsart(en): Vollzeit

Über die Gastronomie:

Wir suchen für unseren Kunden im beschaulichen Münstertal im Schwarzwald. Am Knotenpunkt des immer weiter florierenden Tourismus am Belchencenter, handelt es sich um das äußerst ansprechendes Cafe / Restaurant Talstation, dass einerseits sowohl die Schwarzwälder Tradition, als auch modernste Ausstattung und Ambiente bietet und widerspiegelt.

Ihre Aufgaben:

- **Führung und Entwicklung:** Sie übernehmen die Verantwortung für die Leitung des Küchenteams sowie die operative und strategische Weiterentwicklung unseres gastronomischen Betriebs
- **Kreative Mitgestaltung:** Sie entwickeln unser kulinarisches Angebot weiter, setzen eigene Ideen um und sorgen für eine kontinuierliche Verbesserung der Speisekarte
- **Mitarbeiterführung:** Sie leiten das bereits vorhandene Team in der Küche und im Service, koordinieren die Abläufe und fördern eine kollegiale und produktive Zusammenarbeit.
- **Qualitätssicherung:** Sicherstellung von Qualität und Präsentationen der Speisen. Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards, sowie kontinuierliche Optimierung der Küchenprozesse.
- **Planung und Organisation:** Sie übernehmen Bestellwesen, Warenwirtschaft und sind verantwortlich für die Kostenkontrolle sowie die Einhaltung des Budgets.
- **Weiterentwicklungsmöglichkeiten:** Mit Ihrer Erfahrung und Ihrem Engagement können Sie schrittweise mehr Leitungsaufgaben übernehmen, bis hin zur Betriebsleitung auf selbständiger Basis.

Unsere Erwartung an Sie:

- Sie sind eine entwicklungsfähige Persönlichkeit mit "Lust auf mehr"
- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch oder vergleichbare Qualifikation
- Hervorragende Kochqualitäten mit Spaß, Leidenschaft und Passion
- Sorgfältiger und effizienter Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln
- Ein geübtes Auge im Einkauf mit Sinn vor Qualität und Frische
- Gute organisatorische Fähigkeiten für Budgetplanung und Einkäufe
- Eine branchenübliche mentale u. körperliche Belastbarkeit
- Die Bereitschaft für Arbeit an Abenden, Wochenenden und Feiertagen
- Einen betriebswirtschaftlichen Gedankenansatz
- Umfangreiches Gastronomiewissen
- Durchsetzungsfähigkeit und Freude am Multi-Tasking
- Führerschein Klasse B mit PKW

Über uns

Die Hans Leutenegger GmbH sucht Talente: Verbinden Sie sich mit einer 50-jährigen Schweizer Erfolgsgeschichte.

Wenn Sie Lust auf Veränderung und die Leitung eines motivierten Teams haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kontaktaten für Stellenanzeige

Hans Leutenegger GmbH

Schwarzwaldstrasse 3

79189 Bad Krozingen

Tel. 07633-9393660

[WhatsApp: +4915151002882](https://www.whatsapp.com/business/profile/4915151002882)

[E-Mail: badkrozingen@hansleutenegger.de](mailto:badkrozingen@hansleutenegger.de)

[Impressum](#)