

SMART FOOD CONCEPTS

Ein Healthy All-Day-Dining & Lifestyle Konzept, das erste seiner Art in Deutschland !

Unsere Core Values

Unserer Mitarbeiter

Innovation

Qualität

Wir verwenden regionale und nach Möglichkeit auch biologisch angebaute Produkte.

Unser Konzept basiert auf fusion healthy food. Sei beim Start einer neuen Art von Gastronomie dabei und erobere mit uns gemeinsam ganz Deutschland.

Mehr Auskünfte auf persönliche Anfrage

Küchenchef (m/w/d)

Das erwartet dich bei uns:

- Ein junges Unternehmen mit Wohlfühlcharakter
- Ein Posten als Küchenchef in unserem neuen Restaurant in Hannover
- Ein 3-wöchiges overseas Training
- Eine Vollzeitstellung mit einem Festgehalt und Erfolgsbonus
- Ein innovatives und kreatives Arbeitsumfeld
- Feedback Kultur
- Mensch steht im Mittelpunkt
- Der Geschäftsführer steht mit Rat und tat zur Seite wenn nötig
- Dich selber managen und Planen
- Leben von Menschen zum besseren beeinflussen durch smartes Essen
- Förderung von motivierten Mitarbeitern, Die sich durch Engagement und Identifikation mit der firmenPhilosophie Auszeichnen

Das sind deine Aufgaben:

- Du übernimmst die Führung und Organisation der Küche
- Du stellst neue Mitarbeiter/innen ein und organisiert das Onboarding
- Du bist verantwortlich für die Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufs mit den dazugehörigen Kennzahlen
- Du bereitest eigens konzipierte Speisen mit hochwertigem Lebensmittel zu
- Du achtest darauf das die food costs eingehalten werden
- Du kümmerst dich um das Warenmanagement
- Du stellst sicher, dass sämtliche Hygienevorschriften nach HACCP eingehalten werden
- Du arbeitest eng mit Deiner Betriebsleitung zusammen und steht im ständigen Austausch
- Du lernst junge leute mit unserer firmen und Koch Philosophie an
- Du sorgst für consistency im menü
- Du denkst out of the box

Das erwarten wir von dir:

- Die Kunden mit tollem Essen und Consistency zu überraschen
- Du hast eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung als Koch und hast Erfahrung als Küchenchef
- Deine Arbeitsweise zeichnet sich durch ein hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein aus und wird durch deine positive sowie gepflegte Ausstrahlung ergänzt
- Coaching von Mitarbeitern und Feedback-Kultur
- Du kannst vorhandenes Menü und neue Entwicklungen standardisieren und einführen
- Du bist offen dich immer weiter zu entwickeln und hast ein großes Interesse in Healthy / Innovative Food-Kreationen
- Du verfügst über ein hohes Maß an Dienstleistung und Serviceorientierung
- Du arbeitest organisiert, selbstständig und flexibel
- Du hast ein gutes Zeitmanagement und kannst auch unter Druck strukturiert und als Vorbild fungieren

Wenn du dich in diesem Profil wiederfindest, dann bewirb dich unter [**smartfoodconcepts@gmail.com**](mailto:smartfoodconcepts@gmail.com)