

## Küchenleitung (m/w/d)

Zur Verstärkung unseres Teams ab Wiedereröffnung der Meersburg Therme mit Neukonzeption des Gastronomiebetriebes suchen wir eine Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit.

### Das sind Deine neuen Aufgaben:

- Operative Leitung des Bereiches Küche
- Führung und Einarbeitung der Mitarbeitenden
- Unterstützung und Vertretung der Gastronomieleitung
- Prüfung und Einhalten der Sauberkeit sowie der Sicherheits-, Umwelt- und Hygienestandards (HACCP)
- Produktion und Überwachung von täglich frisch hergestellten Speisen

### Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch und eine aktuelle IfSG-Bescheinigung und Erfahrungen in der Position der Küchenleitung
- Kreativität und Freude an der Verarbeitung und Zubereitung frischer Lebensmittel
- Selbstständiges und Strukturiertes Arbeiten gepaart mit guter Laune und Motivation
- Einsatzbereitschaft und Flexibilität auch am Wochenende, in den Ferien und an Feiertagen

### Das bieten wir:

- Eine faire Vergütung zzgl. Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlägen unter Berücksichtigung einer teamorientierten und fairen Dienstplangestaltung
- Einen Monatsarbeitsplan, damit Du deine Freizeit planen und genießen kannst
- Einen festgelegten Freibetrag zur Nutzung der Meersburg Therme mit Familie und Freunden
- Kostenlose Getränke, Kaffee und vergünstigte Mahlzeiten

Wir freuen uns auf eine aussagekräftige Bewerbung unter Angabe von Gehaltswünschen!

### MeersburgTherme GmbH

An die Personalabteilung

Uferpromenade 10 – 12

88709 Meersburg

personal@meersburg-therme.de