



ESSENSZEIT

für gesundes Leben

Essenszeit verbindet natürliche Geschmacksvielfalt mit Wohlbefinden. Mit dem eigens entwickelten Konzept der Mehr-Wert-Ernährung, widmen wir uns mit viel Engagement diesem Ziel. Diesen Anspruch realisieren wir auf allen Ebenen, von der Auswahl regionaler Lieferanten, dem kochhandwerklichen Können, bis zum Gast.

Wir bewirtschaften das Betriebsrestaurant der NIEHOFF Maschinenfabrik in Schwabach. Unser Konzept einer qualitativ hochwertigen Frische-Küche mit hohem Anteil ökologischer Lebensmittel passt zum Anspruch von NIEHOFF, den Mitarbeitenden eine genussvolle und gesunde Küche anzubieten.

Am **Standort der Maschinenfabrik NIEHOFF GmbH & Co. KG in Schwabach (Großraum Nürnberg – Fürth – Erlangen)** bieten wir eine verantwortungsvolle und vielseitige Aufgabe:

KÜCHENCHEF (m/w/d) **5-Tage-Woche Mo-Fr, ca. 06:30 Uhr bis 15:00 Uhr**

Die Aufgabe:

- > Sorgfältige Zubereitung und Präsentation genussvoller Speisen mit frischen und wertvollen Lebensmitteln
- > Speiseplanung nach Qualitätskriterien des Essenszeit-Konzepts
- > Personalführung und -organisation
- > Vorbereitung und Durchführung des Konferenzservice und Veranstaltungen
- > Warenbestellung und weitere administrative Aufgaben
- > Praktische Umsetzung und Kontrolle des HACCP-Konzepts

Ihre Qualifikation:

- > Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- > Kochhandwerkliche Kompetenz und Gefallen am direkten Kontakt zu den Gästen
- > Mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie (im hochwertigen à la Carte-Geschäft)
- > Erfahrung in der Personalführung
- > Strukturierte und zügige Arbeitsweise
- > Zuverlässigkeit und motivierende Persönlichkeit

Wir bieten:

- > Fünf-Tage-Woche von Montag bis Freitag (Tagesarbeitszeit)
- > Mitarbeit in einem erfolgreichen Unternehmen
- > Unterstützung und Schulungsangebote aus unserer Organisation
- > Top modernes Arbeitsumfeld

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf & Foto an: personalmanagement@essenszeit.com

