

Küchenchef für sattgrün Restaurants (m/w/d)

sattgrün ist die erste vegane Restaurantkette Deutschlands. An fünf Standorten in Düsseldorf, Essen und Köln verwöhnen wir unsere Gäste mit einem umfangreichen Buffet aus warmen und kalten Speisen. Als familiengeführtes Unternehmen ist es uns wichtig, dass jeder Gast unsere Leidenschaft für veganes Essen spürt und unser Restaurant zufrieden verlässt. Wenn Gastronomie auch deine Leidenschaft ist, dann bewirb dich noch heute bei uns.

Das wäre deine Aufgabe:

- Koordination der 5 sattgrün Küchen
- Systemoptimierung der Küchen
- Training der Küchencrew
- Entwicklung neuer Rezeptideen
- Zusammenarbeit mit Kollegen aus aller Welt
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter*innen
- Umsetzung und Optimierung unseres HACCP Konzepts

Das solltest du mitbringen:

- Ausbildung im Bereich Gastronomie
- Praktische Erfahrung in der Küche
- Führungserfahrung
- Stressresistenz und Einsatzbereitschaft
- Die Bereitschaft auch am Wochenende zu arbeiten
- Eine selbstständige und strukturierte Arbeitsweise

Das bieten wir dir:

- Eine familiäre Unternehmenskultur
- Eine übertarifliche Bezahlung
- Urlaubsgeld und Jahressonderzuwendung nach BdS Tarifvertrag
- Anteiliges Trinkgeld
- Mitarbeiterrabatt, nicht nur während der Arbeitszeit
- Einen Arbeitsplatz in zentraler Lage
- Eine minutengenaue Zeiterfassung und Entlohnung

Das passt zu dir? Dann freuen wir uns über deine Bewerbung per Mail an info@sattgruen.de