EST. 1907

BECKMANNS Strandhalle

Beckmanns Strandhalle in Brunsbüttel wird noch im Sommer 2022 mit einem völlig neuen Konzept im stylishen Industrial Seaside-Design eröffnet. Die Speisekarte des Restaurants, die mit einer feinen Auswahl und kulinarischen Highlights an Gerichten überzeugt, wird nur ein Grund für die Einzigartigkeit der Strandhalle sein. Es wird regional gekocht und saisonal serviert. Mit 80 Sitzplätzen innen und weiteren 80 außen bietet die Lage der Strandhalle an Nordsee, Elbe und Nord-Ostsee-Kanal ein echtes Weitblick-Erlebnis. Ob Pommes oder fünf Gänge, nur schnell mal was zwischen die Kiemen oder ein Dinner am Meer – wir werden ein Gefühl servieren, das man spürt und schmeckt, das man sieht und nie wieder vergisst.

Für die Gestaltung und Entwicklung des gastronomischen Angebots durch Deine Expertise und Kreativität suchen wir ab sofort und für lange Zeit Dich als Koch (m/w/d) in Vollzeit.

KOCH (m/w/d) in Vollzeit

DEINE AUFGABEN

- Du bist für die Vor- und Zubereitung von warmen und kalten Speisen im Restaurant sowie für unterschiedliche Buffets und Veranstaltungen in Beckmanns Strandhalle verantwortlich
- Du führst (mindestens) einen eigenen Posten
- Du erstellst kreative Saison- und Tageskarten unter Berücksichtigung von Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit
- Du stellst die Bestellung, Lagerung, Kontrolle und Qualität unserer Waren sicher
- Du arbeitest Dir unterstellte Mitarbeiter aus Küche und Spülküche ein
- Du bist mitverantwortlich für einen reibungslosen Ablauf und eine hohe Gästezufriedenheit
- Du arbeitest Hand in Hand sowie lösungsorientiert mit dem Serviceteam zusammen

DAS MACHT DICH AUS

- Du hast eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Du bringst einschlägige Berufserfahrung aus Küchen der Gastronomie oder Hotellerie mit
- Du hast Freude am Neuaufbau und kreativen Entwickeln unseres besonderen gastronomischen Angebots
- Du identifizierst Dich mit Themen wie Nachhaltigkeit & Saisonalität
- Du kannst Dich für moderne gastronomische Konzepte begeistern und schaust dabei gern über den Tellerrand
- Du hast handwerkliches Geschick, bist zuverlässig und stressresistent
- Du bist ein Teamplayer und siehst Küche und Service als eine Einheit

BECKMANNS STRANDHALLE BIETET DIR

- ein unbefristetes Arbeitsverhältnis mit sehr guter Vergütung und pünktlicher Bezahlung
- eine 5 Tage-Woche mit zwei festen freien Tagen/Woche
- eine Wohnung kann auf Wunsch gestellt werden
- dokumentierte Arbeitszeiterfassung, keine Minute Deiner Arbeit geht verloren, sondern wird in Freizeit ausgeglichen
- 30 Tage Urlaub/Jahr, ganzjährig die Möglichkeit, Urlaub zu nehmen
- tägliches Mitarbeiteressen
- Finanzierung von Weiterbildungen, zugeschnitten auf Deine persönlichen Interessen
- ein gutes Onboarding sowie ein Welcome-Package mit Vergünstigungen auf Angebote in der Umgebung
- einen der schönsten Arbeitsplätze der Welt, den Du von Anfang an selbst mitgestalten kannst – direkt an Elbe und Nordsee
- die Möglichkeit, sich zu entwickeln, aufzusteigen oder intern umzusatteln
- einen innovativen und gleichzeitig sicheren, ganzjährigen Arbeitsplatz
- Mitarbeiterevents
- ein junges, tolles Team & Miteinander

INTERESSE GEWECKT?

Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftigen Unterlagen unter Angabe Deiner Gehaltsvorstellungen und dem nächstmöglichen Eintrittstermin per Mail an bewerbung@beckmanns-strandhalle.de.
Für Fragen vorab erreichst Du Katja Niebuhr unter 0481 123 765 30.