



Karriere

SIE MACHEN UNS EINZIGARTIG.

Das Zollenspieker Fährhaus steht für Tradition und Moderne, für Gastfreundschaft und Authentizität. Unser Haus lebt durch seine einzigartige Persönlichkeit. Und genau diese suchen wir auch in unseren Mitarbeitern.

Zollenspieker Fährhaus
Zollenspieker Hauptdeich 141
21037 Hamburg

Das Zollenspieker Fährhaus bietet Ihnen die Möglichkeit zur stetigen persönlichen sowie beruflichen Weiterentwicklung – in einem sympathischen, engagierten und kreativen Team. Wir nehmen Sie mit auf eine dynamische Reise in unser Unternehmen, zeigen Ihnen Perspektiven auf und legen gemeinsam neue Ziele fest. Ein traumhafter Arbeitsplatz am südlichsten Punkt Hamburgs direkt an der Elbe gelegen.

Passt alles? Können Sie sich vorstellen, Teil unseres Teams zu werden? Dann los!

personal@zf-elbe.de
Telefon: +49 (0)40 793133-0
WhatsApp: 0160 6919746
zollenspieker-faehrhaus.de



**ZOLLENSPIEKER
FÄHRHAUS**

Wir suchen ab sofort Verstärkung

Bankett Küchenchef (m/w/d)

BENEFITS, DIE WIR ANBIETEN

- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Qualifizierungs- und Weiterbildungsmöglichkeit
- Professionelle und moderne Ausstattung
- Übertarifliche, sehr gute Bezahlung plus Betriebsrente
- Exakte Arbeitszeitberechnung durch elektronische Zeiterfassung
- Eine Personalwohnung nach Verfügbarkeit
- Bereitstellung einer Uniform und deren Reinigung
- Kostenfreie Mitarbeiterverpflegung
- Ein JobRad® nach Wunsch
- Vergünstigungen im Urban Sports Club und bei Personights

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung mehrjährige Berufserfahrung
- Erfahrung in einer ähnlichen Führungsposition, hohe Fachkompetenz
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen
- Hohe Eigenmotivation und hoher eigener Qualitätsanspruch, Initiative und Engagement
- Verantwortungsbewusstsein und absolute Zuverlässigkeit
- Organisationstalent und „Hands-On“ Mentalität
- Ausgeprägte soziale Kompetenz im täglichen Führungsverhalten
- Wirtschaftliches Denken und Handeln
- Sehr gute PC-Kenntnisse der MS Office Programme
- Deutsch- und Englischkenntnisse

IHRE AUFGABEN

- Managen der Speisenproduktion und des Stewardings
- Organisation der Produktionsabteilung
- Kalkulationen, Wareneinkauf und Einhaltung des Budgets
- Erstellen und Entwicklung von neuen Menüs und Speisekarten
- Beteiligung an der Planung von Sonderveranstaltungen
- Gewährleistung und Umsetzung der Küchenstandards und Hygienerichtlinien (HACCP)
- Überwachung der Lagerhaltung und der Qualitätskontrolle
- Aktualisieren und Einhalten der Pollices und Procederes
- Erstellung der Dienst- und Urlaubspläne,
- Optimierung des Personaleinsatzes
- Führung, Betreuung, Unterweisung, Einarbeitung und Weiterentwicklung der unterstellten Mitarbeiter