

Wir sind als gastronomisches, mittelständiges Dienstleistungsunternehmen in der Region Hannover tätig und suchen für unser Gastronomieprojekt „Seehaus Isernhagen“:



# EINEN ERFAHRENE KOCHE (W/M) IN VOLLZEIT, ZUM 01.02.2018 ODER NACH VEREINBARUNG.

Sie begeistern sich für die traditionelle deutsche Kochkunst und unsere zahlreichen Gäste gleich mit? Saisonale Einflüsse und moderne Trends berücksichtigen Sie mit Raffinesse und Erfahrung? Ihre offene und experimentierfreudige Art reißt Kollegen mit und inspiriert das Team?

Wenn Ihnen diese Rolle auf den Leib geschnitten ist, lesen Sie jetzt weiter. Bühne und Publikum warten bereits auf Sie!

## SIE WERDEN IN IHRER ROLLE ERFOLGREICH SEIN WENN

- Sie auf Basis einer fundierten Berufsausbildung mit Herz bei der Sache sind und dabei einen engen Kontakt zu Ihren Gästen pflegen.
- Sie auch bei hoher Auslastung stets die Ruhe bewahren und es verstehen eine hohe Qualität zu sichern.
- Sie sich mit Ihren Arbeitsergebnissen in Punkto Kreativität vom Durchschnitt abheben und ein großes Interesse an den Entwicklungen Ihrer Branche mitbringen.
- Loyalität, Verbindlichkeit und Pflichtbewusstsein von Ihnen authentisch gelebt werden und Sie auf der Suche nach einem langjährigen Arbeitsverhältnis sind.
- Sie mit Ihrer natürlichen und herzlichen Art Ihre Kollegen für sich gewinnen können und sich durch Kollegialität und Kooperationsbereitschaft auszeichnen.
- die Küche Ihre zweite Heimat ist und Sie dies durch selbstständiges Arbeiten, Liebe zum Detail und sicheres Auftreten ausstrahlen.
- Sie in Ihrer beruflichen Laufbahn mit Engagement und Einsatzbereitschaft mittel- bis langfristig entscheidende Schritte gehen wollen.

## SIE WERDEN HAUPTSÄCHLICH BESCHÄFTIGT SEIN MIT

- Vorbereitung, Zubereitung und Nachbereitung von Veranstaltungsbuffets und im „À-la-carte-Geschäft“.
- Organisation, Überwachung und Reinigung Ihres Verantwortungsbereiches unter Berücksichtigung von Sicherheit, Hygiene und Arbeitsprozessen gemäß den HACCP-Richtlinien.
- Eigenständige und zuverlässige Warenbestellung, Warenannahme und -kontrolle.
- Organisation und Überwachung der Lagerung, Lagerhygiene und des Eigenkontrollsystems.
- Mitwirkung in der Speisekartengestaltung, sowie Entwicklung und Kalkulation von Aktionsgerichten.

WEITER AUF SEITE 2 ▼



## WAS WIR IHNEN BIETEN

- Einen interessanten und sicheren Arbeitsplatz in einem modernen und zukunftsorientierten Unternehmen und naturnahem Arbeitsumfeld.
- Ein angenehmes Arbeitsklima in einem vielfältigen und motiviertem Team.
- Wir begleiten und fördern Ihre Karriereentwicklung unter anderem durch jährliche Feedbackgespräche.
- Wir stellen Ihnen mittelfristig in Aussicht eine Führungsrolle in unserem Unternehmen zu übernehmen.
- Eine geregelte und frühzeitige Freizeit- und Urlaubsplanung.
- Ihre Überstunden werden genau erfasst (elektronische Zeiterfassung) und zuverlässig abgebaut.
- Ihre Arbeitskleidung wird von uns gestellt und gereinigt.
- Freuen Sie sich auf Mitarbeiterveranstaltungen wie z.B. eine Weihnachtsfeier.
- Zuwendungen bei Hochzeit oder Geburt eines Kindes.
- Wir gewähren Ihnen einen tariflichen Urlaubsanspruch und honorieren Ihre Leistungen mit einer fairen Entlohnung.

## SIE HABEN UNS GERADE NOCH GEFEHLT?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung (Bitte verzichten Sie auf ein Bewerbungsfoto!) unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung. Senden Sie diese bitte bevorzugt per Mail (im PDF-Format) an die unten aufgeführten Kontaktdaten.

Die Essklasse GmbH & Co. KG verpflichtet sich als Arbeitgeber eine integrative Unternehmenskultur umzusetzen und Mitarbeiter/Innen mit

vielfältigen Hintergründen einzustellen. Bei der Personalauswahl legen wir demzufolge, nebst der fachlichen Qualifikation, großen Wert auf die Persönlichkeit unseres zukünftigen Mitarbeiters.

Wir bitten um Verständnis, dass in Papierform eingereichte Unterlagen nur zurückgesendet werden können, wenn ein ausreichend frankierter Rücksendeumschlag beigelegt ist.



Essklasse GmbH & Co. KG  
c/o Regionsbüro Wedemark  
Rabensberg 2  
30900 Wedemark

Telefon: 05130.928180  
Telefax: 05130.9281811  
E-Mail: frank.bertram@bertram-service.de

Internet: [www.essklasse-catering.de](http://www.essklasse-catering.de)  
Ansprechpartner: Herr Frank Bertram  
Position/Abteilung: Geschäftsführung