



WIR SUCHEN AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

**Küchenchef (m/w/d)**  
in Vollzeit

**Deine Aufgaben:**

- Leitung und Koordination des Küchenteams
- Wirtschaftlicher Wareneinkauf und Kontrolle des Wareneinsatzes
- Ständige Optimierung von Prozessen und Abläufen
- Vorbereitung und Durchführen von Veranstaltungen und Caterings
- Qualitätsmanagement in allen Betriebsbereichen

**Dein Profil:**

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Du hast bereits Berufserfahrung in der gehobenen Küche und in einer leitenden Funktion gesammelt
- Du bist innovativ und kreativ.
- Dir sind „betriebswirtschaftliche Kennzahlen“ kein Fremdwort und bist im Stande diese zu steuern.
- Du bist flexibel und verantwortungsbewusst.

**Wir bieten dir:**

- Übertarifliche Bezahlung
- Möglichkeit der betrieblichen Altersvorsorge
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Möglichkeit eines Firmenwagens
- Freie und kreative Entfaltungsmöglichkeit
- Spannender und abwechslungsreicher Arbeitsalltag
- Ein kollegiales und wertebasiertes Arbeitsumfeld
- Sehr gutes Betriebsklima in einem dynamischen Team

Das klingt ganz nach Dir? Am besten sendest Du uns Deine aussagekräftigen Unterlagen noch heute per Mail zu.

Wir freuen uns auf Dich!

**1881 Catering GmbH**  
Rosenstraße 37  
88212 Ravensburg  
Tel. +49 751 958 988 02  
office@1881-catering.de  
www.1881-catering.de