

## **Demichef (Koch/Köchin) (m/w/d) gesucht**

- ab sofort oder nach individueller Vereinbarung**
- in Teilzeit oder Vollzeit**
- mehr als 3 Jahre Erfahrung als Fach- und Führungskraft**

### **Über uns**

Wir lieben Vielfalt. Wir arbeiten in einem bunten Team genauso gut und erfolgreich wie sonst auch. Wir beschäftigen besondere Menschen (circa 5) als Integrationsbetrieb. Wir sind Bioland-zertifiziert (eigene Galloway-Zucht) und Erzeuger von Eigenprodukten. Wir sind ein Restaurant, ein Hotel, ein Veranstaltungs- und Tagungsort. Mit Innen- und Aussengastro und Festscheune. Mit Fokus auf Mensch und Natur.

### **Ihre Aufgaben**

- Zubereitung und Anrichten von Speisen
- Planung und Entwicklung von Speisen, Desserts, Buffets, Menüs und Caterings
- Mit Blick auf unsere Bioland-Galloway-Highlights aus eigener Zucht (Burger, Steaks, Wurstwaren, Galloway-Pralinen)
- Einkauf von Waren, inklusive Qualitätssicherung, Preis- und Lagerkontrollen
- Umfassende Teamleitung, eigenverantwortliche Führung des Küchenpersonals

### **Ihre Voraussetzungen**

- abgeschlossene Ausbildung
- mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- zuverlässige, teamorientierte und eigenständige Arbeitsweise

### **Ihre Vorteile**

- keine Saisonverträge! Sondern einen durchgehenden Vertrag mit Feiertagszuschlägen, Fahrtkostenpauschale und Weiterbildungsformaten.
- 5-Tage-Woche und geregelte Arbeitszeiten
- ein tolles Team und Wertschätzung gegenüber Mensch und Natur
- Hilfe bei der Wohnungssuche

Neugierig geworden? Bewerbungen bitte an:

Lola Güldenbergl Tel. 06504 954990 [info@landhaus-graefendhron.de](mailto:info@landhaus-graefendhron.de)

Ebenfalls wird eine **Verwaltungskraft** gesucht, die uns auf Minijob-Basis für 5 Stunden in der Woche unterstützt. Auch gerne als Quereinsteiger.