



Fotos: Sophie Wolter

WIR SUCHEN DICH!

Leidenschaft, Regionalität und Kreativität sind das, was uns begeistert. Was begeistert dich?

Wir suchen Verstärkung in der Küche (m/w/d)

Für unser gehobenes „à la Carte“- Abendrestaurant suchen wir zum nächstmöglichen Termin Verstärkung für unser Küchenteam. Unsere kleine bis mittelgroße Speisekarte wechselt regelmäßig unter regionalen und saisonalen Gesichtspunkten. Wir kochen grundsätzlich frisch, mit hochwertigen Zutaten und stehen für eine kreative Küche. Wir sind als Veranstaltungsort für Hochzeiten und andere Feiern sehr beliebt und führen auch einmal pro Monat eine eigene kulinarisch-kulturelle-Veranstaltung durch.

Seit über 12 Jahren gibt es uns schon: ein familiäres und inhabergeführtes Unternehmen mitten im historischen Lüneburger Wasserviertel. In unserem denkmalgeschützten Haus kann man die Geschichte der alten Hansestadt Lüneburgs spüren. Gleichzeitig geben wir der modernen Kunst einen Raum. Wir verfügen über 45 Betten in individuellen Zimmern und Suiten. In unserem Restaurant einzigartig mit 50 Innen- und 30 Außenplätzen, bieten wir unseren Gästen einen Rückzugsort zum Verweilen und Genießen. Kreative und frische Speisen prägen hier unser anspruchsvolles Konzept. Ebenso ist das einzigartig bekannt für seine kulturellen Veranstaltungen und Feierlichkeiten. Ergänzt werden Hotel und Restaurant durch den Café- und Barbetrieb *blaenk*, welcher unsere Gäste mit hausgemachten Kuchen, leckeren Drinks und vielem mehr versorgt. Über die Jahre sind wir kontinuierlich gewachsen und haben auch für die Zukunft viel vor. Besonders wichtig sind auf unserem Weg die Mitarbeiter:innen – jeder darf und soll etwas zur Entwicklung unseres *einzigartig* beitragen. Werde Teil unserer Story und gestalte mit uns die Zukunft!

Aufgaben und Zuständigkeiten des Kochs:

- *Zubereitung & Anrichten der Speisen
- *Kalkulation & Vorbereitung der Ware
- *Vor- & Nachbereitung eines eigenen Postens
- *Bestandsaufnahme der Ware
- *Warenbestellung in Abstimmung mit dem Küchenchef
- *Qualitätssicherung & gemeinsame kreative Weiterentwicklung des Speisenangebotes
- *Sicherstellung der Ordnung & der Hygienevorschriften im Küchenbereich

Die zusätzlichen Aufgaben & Zuständigkeiten des Sous Chefs sind im Wesentlichen:

- *Zubereitung & Anrichten der Speisen, Qualitätssicherung
- *Weiterentwicklung & Optimierung des Restaurantkonzeptes mit dem Küchenchef & der Geschäftsleitung
- *Unterstützung bei der operativen Führung, Coaching & Weiterentwicklung des Küchen-Teams
- *Sicherstellung & Optimierung der reibungslosen Abläufe in der Küche & zum Service
- *Unterstützung bei der Gestaltung unseres Speisenangebotes inkl. Kalkulation
- *Unterstützung bei der Gestaltung von Veranstaltungen inkl. Menüerstellung
- *Unterstützung im Einkauf & Bestellwesen

Aufgaben und Zuständigkeiten der Küchenhilfe:

- *Vorbereitung der Kochzutaten in Abstimmung mit den zuständigen Köchen & dem Küchenchef, bspw. Waschen & Schneiden von Lebensmitteln
- *Unterstützung bei grundlegenden Kochtätigkeiten, bspw. Vorbereitung von Salaten
- *Sicherstellung der Sauberkeit & Ordnung, insbesondere Spülen von Geschirr & Reinigung der Böden & Oberflächen im Küchen- & Lagerbereich
- *korrekte Warenlagerung nach Anweisung des Küchenchefs
- *Einhaltung der Lebensmittel- & Hygienestandards

Teampplay, eine offene Kommunikation und gegenseitige Unterstützung sind für uns entscheidend, damit sich jeder wohl fühlt und Spaß bei der Arbeit hat. Darüber hinaus ist es unser Anspruch, den Ausgleich zum manchmal hektischen Berufsalltag zu bieten. Wir möchten Urlaubs- und Freiwünschen bei der Schichtgestaltung gerecht werden, insbesondere an Feiertagen oder zu besonderen persönlichen Anlässen. Zusätzlich bieten wir unseren Mitarbeiter:innen diverse Benefits wie Personalrabatt, Nachtzuschlag, leistungsorientierter Bonus als Weihnachtsgeld und eine betriebliche Altersvorsorge.

Wir freuen uns über Bewerbungen an Katharina Reichelt | reichelt@hoteleinzigartig.de