



# Küchenchef (m/w/d)



## Ihre Aufgaben bei uns:

Wenn Sie in einem saisonalem, regionalem und internationalem Hotelrestaurant eine langfristige Aufgabe in einem harmonischen Team suchen, dann bieten wir Ihnen den idealen Arbeitsplatz. Unser Tagungs- und Veranstaltungsbereich rundet Ihren Aufgabenbereich ab.

- Sie sind verantwortlich für die gewissenhafte Vorbereitung und Durchführung aller Arbeiten in der Hotelküche (inclusive der HACCP-Regeln)
- Sie erstellen und kalkulieren Menü- und Buffetvorschläge, sowie unsere à la carte-Karte
- Sie sind zuständig für die sachgerechte Lagerung der Lebensmittel
- Sie verantworten einen wirtschaftlichen Wareneinkauf
- Sie unterweisen und schulen unsere Auszubildenden in Ihrem Bereich

## Was Sie im Gepäck haben sollten:

- Begeisterungsfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Führungsqualität und Leistungskompetenz
- Kreativität und Organisationstalent
- Qualitätsbewusstsein und wirtschaftliches Handeln
- Ausbildereignungsschein (AEVO) nach IHK

## Was Sie bei uns erwartet:

- geregelte Arbeitszeiten
- Gestaltungsspielräume, die Sie gerne füllen dürfen
- eine kollegiale und lockere Arbeitsatmosphäre
- eine faire und leistungsbezogene Vergütung
- Zuschläge für Sonn- und Feiertage
- Zuschuss zum HVV-ProfiTicket oder einen Garagenparkplatz
- eine gute Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr (S-Bahn und diverse Busse)
- Mitarbeitervergünstigungen in unseren Partnerbetrieben

**Wenn wir Ihr Interesse wecken konnten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.**

Haben Sie Fragen zu der Stelle, rufen Sie uns gerne an oder kontaktieren Sie uns per Mail.

Wir freuen uns sehr auf Sie!

**[a.zachmann@panoramaharburg.de](mailto:a.zachmann@panoramaharburg.de)**

Hotel Panorama Harburg | Harburger Ring 8-10 |  
21073 Hamburg

**Bei Fragen: 040 – 766950**



HOTEL PANORAMA  
HAMBURG-HARBURG

