

Küchenmitarbeiter Biergarten + Events

Über uns

Lust auf eine neue Herausforderung in der Küche und auf der Suche nach einem dynamischen und sehr engagierten Team? Dann solltest du weiterlesen: Willkommen im Schmellbachtal bei Leinfelden-Echterdingen, direkt angrenzend an die Stadtgrenze Stuttgarts. Mitten im Grünen befindet sich unser kleines Paradies, das eine Vielzahl von Gestaltungsmöglichkeiten zulässt und primär als Gastronomie und Eventlocation genutzt wird.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir ab März/April weitere Teammitglieder primär für den Biergartenbetrieb (und bei Veranstaltungen)

In kulinarischer Sicht interpretieren wir die schwäbische Küche frischer, moderner und überraschend anders. Unser auf diversen Meisterschaften ausgezeichnete Grillmeister verbinden Ihr Können auf unseren Premium Grills (Big Green Egg, Träger Smoker, Napoleon, Mongolengrill, Feuerplatte), gepaart mit der Leidenschaft unseres Küchenteams für die frische, saisonale und regionale schwäbische Küche. So ist das Leitmotiv „Schwäbische Küche trifft hochwertiges BBQ“ entstanden. Für all unsere Speisen verwenden wir frische, hochwertige Produkte von regionalen Erzeugern wie Fairfleisch Überlingen, dem Keltenhof Filderstadt, Landwirt Kizele aus Echterdingen, Meisterbäcker Schmid aus Gomaringen und anderen Landwirten, Winzern und Brauereien aus dem Neckartal, den Fildern und der Umgebung. Bei uns wird noch richtig gekocht und gegrillt und das reine „Tüten aufreißen“ gibt es bei uns nicht.

Neben der klassischen Gastronomie, wird das Schmellbachtal auch primär als Eventlocation genutzt. Private, als auch geschäftliche Veranstaltungen jeglicher Art (Geburtstage, Taufen, Hochzeiten, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern, Tagungen/Seminare) wurden bereits zahlreich durchgeführt. Ergänzt wird das Portfolio durch den direkt angrenzenden Kletterpark. Somit ist Abwechslung garantiert, wir sind alles aber kein 0815 Betrieb.

Die Anstellung kann in **Vollzeit, Teilzeit, Mini-/Midi-Job oder kurzfristiger Beschäftigung** (70 Tage) erfolgen. Du stehst gerne in der Küche und hast Spaß an der Arbeit mit Lebensmitteln? Stressige Situationen schrecken dich nicht und du behältst einen kühlen Kopf? Dann einfach durchklingeln, eine Whatsapp (0172 7639261) schicken oder per Portal/Email-Kontakt (event@schmellbachtal.info) aufnehmen.

Wir freuen uns auf Dich. Dein Team vom Schmellbachtal

Das sind Deine Aufgaben bei uns:

- > Vor- und Zubereitung qualitativ hochwertiger Speisen in einer unserer großen, modernen und top ausgestatteten Küche
- > Direkter Kontakt mit unseren Gästen bei der Essensausgabe im Biergarten und im Front-Cooking bei Veranstaltungen
- > Mitwirkung bei der Planung und Koordination sowie Durchführung von Veranstaltungen und Arbeiten am Gast im Rahmen von vorgelegten Buffets
- > Warenannahme und -kontrolle, sowie Dokumentation und Überprüfung nach HACCP
- > Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften sowie Beachtung der Sicherheits- und Hygienevorschriften nach HACCP Konzept und Nachkontrolle

Das solltest du mitbringen:

- > Freundlichkeit im Umgang mit unseren Gästen, ein sauberes Erscheinungsbild und eine gute Ausdrucksweise
- > Du hast bereits in einer Küche mitgearbeitet und bringst entsprechende Erfahrung mit
- > Du kennst die aktuellen Arbeits- und Hygienevorschriften und kannst sie problemlos umsetzen
- > Man kann sich auf dich verlassen und du zeigst Einsatzbereitschaft
- > Du hast einen souveränen Umgang mit Stresssituationen
- > Du arbeitest eigenständig, gewissenhaft und hast keine Angst vor Entscheidungen
- > Eine Affinität zum Thema Grill & BBQ wäre wünschenswert, ist aber kein Muss

Das bieten wir dir:

- > Interessante, vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- > Arbeit mit hochwertigen Lebensmitteln
- > Flache Hierarchien mit kurzen Entscheidungswegen
- > Unbefristeter Arbeitsvertrag, faires und übertarifliches Gehalt
- > Wasser- und Kaffeeflatrate sowie Mitarbeiteressen
- > Digitalisiertes Unternehmen mit moderner Mitarbeiter-App
- > kein Teiledienst, Stunden werden digital erfasst und es gibt einen Überstundenausgleich
- > Wir bieten eine tolle Arbeitsatmosphäre

> Du wirst Teil eines engagierten, jungen, motivierten, herzlichen und leidenschaftlichen Teams mit innovativen Ideen und Lust auf neue und einzigartige Konzepte

Waldgasthof Schmellbachtal GmbH
Im Schmellbachtal 1 | 70771 Leinfelden-Echterdingen
Ansprechpartner: Jessica Göthel
0172 7639261 | info@schmellbachtal.info
www.schmellbachtal.info