



## Kreative & leidenschaftliche Küchenleitung (m/w/d)

### Vollzeit

Das Landhotel und Gasthof Cramer in Hirschberg ist nicht bloß ein Hotel und mehr als nur ein Arbeitsplatz. Wir sind ein 3-Sterne Landhotel mit á la Carte Geschäft und kochen eine saisonale und regionale Küche. Wir setzen als Teil der Haus Cramer Gaststätten auf Synergie und Teamwork, die allen Kollegen zugutekommt.

### Ihre Aufgaben bei uns:

- Sie sind verantwortlich für die Kreation und Produktion der Speisen samt Qualitätskontrolle.
- Sie führen selbständig das Küchenteam und arbeiten aktiv im täglichen Betrieb mit.
- Sie kümmern sich um Dienstpläne und Bestellungen, kontrollieren den Wareneinsatz und die Budgets.

### Sie verfügen über:

- Eine fundierte Ausbildung zum Koch einschlägige Berufserfahrung in der Gastronomie / Hotellerie.
- Erfahrung bei der Führung eines Teams.
- Liebe zum Produkt und Detail.

### Wir bieten ihnen:

- Wir wissen gutes Handwerk zu schätzen. Und das nicht nur finanziell. Auch die individuelle Entwicklung und das Fördern von Stärken ist uns wichtig.
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Gern sind wir bei der Unterkunftssuche behilflich oder stellen übergangsweise eine Personalunterkunft

Spricht Sie diese Stellenbeschreibungen an? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

#### Bewerbungen bitte an:

Landhotel & Gasthof Cramer  
z.Hd. Simone Pollmann-Schweckhorst  
Prinzenstr. 2 | 59581 Warstein-Hirschberg  
Oder per Mail an: [spollmann-schweckhorst@hcg-warstein.de](mailto:spollmann-schweckhorst@hcg-warstein.de)