

Wir wollen Sie und bauen auf unsere „schlagkräftigen“ Argumente!



Unser klassisches, nicht durchgestyltes Haus, in dem bereits viele tolle „Typen“ arbeiten, sucht **SIE** als Verstärkung unseres Küchenteams (**ab sofort**)

Commis de Cuisine / Demi Chef de Partie (m/w/d) in Vollzeit/Teilzeit

Perfekt passt zu uns jemand

- der ein netter Teamplayer ist und im Umgang mit Gästen und Kollegen freundlich und aufgeschlossen...eben einfach ein „guter Typ“!
- der den Beruf des Kochs erfolgreich erlernt oder langjährige Erfahrungen vorzuweisen hat und eine gute Portion Leidenschaft dafür mitbringt
- der bereits erste Erfahrungen sammeln konnte und nun bereit ist Verantwortung zu übernehmen und diese menschlich und im FAIR PLAY an die Kollegen und Azubis weitergeben möchte
- der gerne plant, organisiert, kontrolliert und die HACCP-Verordnung ernst nimmt
- der wirklich kochen möchte und für den die Qualität der Speisen und deren Zubereitung oberste Priorität hat
- der die klassische, internationale Küche mit regionalen Einflüssen gerne kocht und kreativ NEUES entwickelt und hierbei auch die saisonale Komponente mit einfließen lässt

„Nobody is perfect“...

aber was wir versprechen, das halten wir:

- Einen unkomplizierten Arbeitsplatz mit offener und freundlicher Arbeitsatmosphäre, einer ordentlichen Portion Spaß und respektvoller Mitarbeiterführung
- Ein sicheres und unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Dienstplanerstellung drei Wochen im Voraus, damit auch die Freizeit gut geplant werden kann
- Eine flexible und faire Ruhetagsplanung mit regelmäßiger Einbindung der Wochenenden
- Eine 5 Tage Woche ohne Teildienste
- Ausgewogen geregelte 2-Schicht Planung, die natürlich auch Platz für freie Abende und Ihre Wünsche lässt. Sonntag- und Montagabend frei
- Die Möglichkeit sich selbst und die eigenen Ideen einzubringen. Sie werden gehört!
- Flache Hierarchien im gesamten Haus
- Eine übertarifliche, leistungsgerechte Gehaltszahlung mit sehr gutem Einstiegsgehalt, Urlaubsgeld und Prämienzahlung
- Zuschuss für den öffentlichen Nahverkehr (Profiticket des HVV)
- Kostenfreier Parkplatz in unserer Tiefgarage
- Perfekte Anbindung an die U-Bahn (U2 Hagenbecks Tierpark) und die Autobahnen A7 und A23
- Stellung der Küchenkleidung und deren Reinigung
- Unser Haus ist Teil des „PersoNights“-Programms und bietet zudem attraktive Mitarbeiter-Benefits in Zusammenarbeit mit unseren Partnerbetrieben in Hamburg
- Die Möglichkeit der Stellung von Wohnraum für die Einarbeitungsphase
- Falls gewünscht anschließend persönliche Hilfe bei der Wohnungssuche in Hamburg durch ausgezeichnete firmeninterne Möglichkeiten
- Wir passen uns Ihrem Lebensrhythmus an. Gerne sprechen wir über Teilzeitmodelle

Überzeugt Sie unser Angebot und finden Sie sich in unserem Anforderungsprofil wieder, dann freuen sich unser Küchenchef, Herr Patrick Heindel, und eine tolle Crew auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Diese senden Sie bitte an unseren Geschäftsführer Herrn Lutz Pletka

NewLivingHome Hamburg • Julius-Vosseler-Str. 40 • 22527 Hamburg
lutz.pletka@new-living-home.de