https://hindenburgklassik.de/jobs/kuechenchef-m-w-d-fuer-gehobene-mediterrane-gourmet-kueche/

Küchenchef (m/w/d) für gehobene mediterrane Gourmet-Küche

Beschreibung
Hindenburg Klassik ist ein traditionsreiches Gourmet-Restaurant mit mediterraner, insbesondere piemontesischer Ausrichtung. Die Küche arbeitet saisonal, regional und mit täglich wechselnder à-la-carte-Karte. Anspruch: klassische Kochkunst, präzise Ausführung, hochwertige Produkte, exzellente Weinkultur.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben
- Gesamtverantwortung für den Küchenbetrieb
- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung des Küchenteams
- Entwicklung und Umsetzung der saisonalen Speisekarte
- Warenbestellung, Kalkulation und Qualitätskontrolle
- Sicherstellung von Hygiene-, HACCP- und Qualitätsstandards
- Enge Abstimmung mit dem Service zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs

Qualifikationen / Anforderungen
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Erfahrung in gehobener Gastronomie, idealerweise als Küchenchef oder Sous-Chef
- Führungsstärke, Organisationstalent, wirtschaftliches Denken
- Hoher Qualitätsanspruch und Leidenschaft für mediterrane Küche
- Belastbarkeit und strukturierte Arbeitsweise

Leistungen der Anstellung
- Festanstellung in Vollzeit
- 2 zusammenhängende freie Tage pro Woche
- Arbeitsplatz im Zooviertel Hannover
- Professionelles, eingespieltes Team
- Langfristige Perspektive in einem etablierten Haus

Kontakte
Herr Maurice Weißenow

Anschrift:
Gneisenaustr. 55, 30175 Hannover

Telefon:
+49 0511 / 858 588

E-Mail:
info@hindenburgklassik.de

Arbeitgeber
Hindenburg Klassik

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
01.05.2026

Dauer der Anstellung
Unbefristet

Industrie / Gewerbe
Restaurant

Arbeitsort
Gneisenaustraße 55, 30161, Hannover, Niedersachsen, Deutschland

Arbeitszeiten
Wöchentlich von Dienstag – Samstag

Veröffentlichungsdatum
25. März 2026

Gültig bis
30.06.2026