



<https://hindenburklassik.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:

Gneisenastr. 55, 30175 Hannover

Telefon:

+49 0511 / 858 588

E-Mail:

info@hindenburklassik.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