

Koch / Jungkoch (m/w)

Herzblut St. Pauli
Reeperbahn 50
20359 Hamburg

Vertragsart

Vollzeit / Teilzeit

Stellenbeschreibung

Das HERZBLUT bietet in den verschiedensten Bereichen gute, krisensichere Arbeitsplätze bei leistungsgerechter Bezahlung. In Voll- oder Teilzeit oder als Aushilfe sind uns engagierte und freundliche Mitarbeiter immer willkommen. Erfahrung in der Gastronomie schadet nicht, ist aber nicht Bedingung. Wichtiger sind Engagement und Freude an der Arbeit - alles andere kann man lernen! Wir schulen unsere Mitarbeiter regelmäßig und bieten gute Aufstiegsmöglichkeiten. Vom Spüler bis zum Betriebsleiter, von der Küchenhilfe bis zum Shaker. Menschen verschiedenster Nationalitäten und Kulturen arbeiten im Herzblut - und das schon von Anfang an.

KOCH / JUNGKOCH (m/w) „HERZBLUT ST. PAULI“

Ihr Profil

- Erste Berufserfahrung als Koch
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Ein hohes Maß an Belastbarkeit und Selbstständigkeit
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Freude am Beruf
- Größte Zuverlässigkeit
- Dienstleistungsorientierte Arbeitsweise
- Leidenschaft für uns und unsere Gäste

Was wir bieten

- Freiraum für Ideen in einem attraktiven Umfeld und ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld
- Flache Hierarchien und transparente Kommunikation schaffen eine angenehme Arbeitsatmosphäre
- Interessante Herausforderungen und persönliche Entwicklungsmöglichkeiten in einer dynamisch wachsenden Branche
- Leistungsgerechte Vergütung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung (mit den üblichen Unterlagen) **unter Angabe des frühesten Eintrittstermins und Ihrer Gehaltvorstellung** ausschließlich per E-Mail an Frau Sabina Meyer.

Unternehmen

Gastro Consulting SKM GmbH
Clemens-Schultz-Str. 3
20359 Hamburg
Website: www.gastroconsulting.de

Ansprechpartner

Sabina Meyer
Bewerbung ausschließlich per E-Mail: s.meyer@gastroconsulting.de

Über das Unternehmen

Seit 1989 entwickelt die Unternehmensgruppe Gastro Consulting unterschiedlichste Gastronomie- und Foodservice-Konzepte. Heute weist die Kreativschmiede Gastro Consulting eine der größten Diversifikationen in der deutschen Gastronomiebranche auf. Mit zahlreichen Konzepten deckt die Unternehmensgruppe die wichtigsten Marktsegmente ab: von Fullservice- über Freizeitgastronomie bis hin zu Hotel und Events. Getreu dem Motto „soviel Individualität wie möglich – soviel System wie nötig“ werden die zum Portfolio gehörenden Marken entwickelt und betreut. Unter dem Dach der Gastro Consulting SKM GmbH vereinen sich ausgeprägte Umsetzungskraft und hohe Anpassungsfähigkeit mit der Kontinuität eines inhabergeführten Unternehmens. Ungeachtet der Konzepte und der internen Organisation unseres Unternehmens sehen wir den wahren Schlüssel für unseren Erfolg in dem freundschaftlichen und familiären Zusammenhalt innerhalb der Unternehmensgruppe. Jeder Mitarbeiter ist ein gleich wichtiger Teil des Gesamtunternehmens. Im Vordergrund steht die Person als Mensch und nicht als Position.