

FEUER
UNTERM ARSCH?



Wir suchen:

STELLVERTRETENDER KÜCHENCHEF (M/W/D)

in Vollzeit

2017 haben die Brüder Steffen und Peter Henssler das erste in **Ahoi** Hamburg eröffnet. Und schon damals war sofort klar: Dieses Konzept ist so genial, dass gehört nicht nur nach Hamburg. Denn unsere Devise lautet: "Hauptsache Lecker" – und gutes Essen sollte schließlich überall zu Hause sein.

Im Juli 2021 haben wir unseren 5. Standort eröffnet: das **Ahoi** Scharbeutz. Mitten auf der Strandallee von Scharbeutz, in der ersten Reihe natürlich, punkten wir mit unserem hanseatischen Charme und einer tollen Aussicht auf die Ostsee. Und natürlich unserer Küche. Aber leckeres Essen alleine reicht natürlich nicht. Wir brauchen vor allem eine super Crew, um das **Ahoi** zu einem AHA-Erlebnis zu machen. Und genau da kommst DU ins Spiel:

Für unsere Küchen-Crew brauchen wir Verstärkung und suchen einen/eine:
stellvertretender Küchenchef (m/w/d)

Als **stellvertretender Küchenchef (m/w/d)** im **Ahoi** bist du die Rechte Hand unsers Küchenchefs und somit (mit)verantwortlich für die Koordination & Organisation des gesamten Küchenablaufs mit den dazugehörigen betriebswirtschaftlichen Kennzahlen. Hand in Hand arbeitest du mit dem Küchenchef zusammen, um die **Ahoi** Küchen-Crew zu führen, bei der Personalplanung, -einteilung & -entwicklung zu unterstützen und auch bei der Warenbeschaffung & Kontrolle. Des Weiteren arbeitest du mit dem Restaurantleiter und dem Küchenchef gemeinsam daran, den gesamten Ablauf der **Ahoi** Crew (in der Kombüse und am Gast) zu optimieren, damit jeder **Ahoi** Gast zufrieden geht und gerne wiederkommt.

DEINE TALENTE:

- ✘ Organisationstalent mit hervorragendem Zeitmanagement
- ✘ Eigenständig & zuverlässig
- ✘ Verantwortungs- & Qualitätsbewusstsein
- ✘ Gute Umgangsformen
- ✘ Flexibilität
- ✘ Sympathisches Auftreten
- ✘ Einschlägige Berufserfahrung als Koch (m/w/d)
- ✘ Erfahrung in der Mitarbeiterführung

UNSER VERSPRECHEN:

- ✘ Faire Vergütung
- ✘ Ganzjährige Anstellung
- ✘ Abwechslungsreiche Arbeit
- ✘ Kostenfreie Getränke & Mitarbeiteressen
- ✘ Weiterbildungsmöglichkeiten

BEWIRB DICH JETZT!

Nun aber genug geschnackt, bewirb dich einfach und werde Teil der Ahoi Crew Scharbeutz ab sofort als stellvertretender Küchenchef (m/w/d).

Wir freuen uns auf deine kurze, aussagekräftige Bewerbung an scharbeutz@ahoisteffenhenssler.de

Ahoi
steffen henssler