TRESS BRÜDER
Bio seit 1950

Vier TressBrüder – vier Bio-Restaurants, ein Bio-Hotel und zwei exklusive Event-Locations – ein erfolgreiches Familienunternehmen in Hayingen auf der Schwäbischen Alb und eines der innovativsten Bio-Unternehmen Deutschlands. An 5 regionalen Standorten mit rund 100 Mitarbeitenden werden unter der Prämisse „Respekt vor Mensch, Natur und Tier" Lebensmittel von höchster Bio-Qualität verarbeitet, Gäste bewirtet und die Produkte unter der Marke „TressBrüder" für den überregionalen Handel zubereitet. Simon Tress, Deutschlands bekanntester Bio-Koch, legt dabei großen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und herausragende Qualität der Lebensmittel.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.tressbrueder.de

Im Zuge des stetigen Wachstums suchen wir für die Leitung des Küchenteams den qualifizierten und engagierten

Küchenchef/Sous Chef (m/w/d)

Ihre Aufgaben
- fachliche Führung des Küchenteams bei der Zubereitung hochwertiger Speisen
- Prozessoptimierung in der Küche
- Mitwirken bei Neukreationen und Menügestaltung
- Sicherstellen der hohen Qualitätsstandards

Ihr Profil
- abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d) und entsprechende Berufserfahrung
- Freude am Kochen in einem modernen, abwechslungsreichen Umfeld
- strukturierte, eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Kommunikationsstärke und Teamfähigkeit

Interessiert?
Wenn Sie diese verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und langfristig angelegte Stelle mit geregelten, flexiblen Arbeitszeiten in einem innovativen und erfolgreichen Unternehmen interessiert, senden Sie Ihre Bewerbung unter Angabe Ihres möglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung bitte an Gerd Tauster, der Sie gerne vorab telefonisch informiert. Ihre Bewerbung wird absolut vertraulich behandelt.

Tauster GmbH
Aulberstraße 25, 72764 Reutlingen
Telefon: 07121 16124-10
E-Mail: tauster@tauster.de
www.tauster.de

Tauster
Die Personalberatung