

Wir, das Genossenschaftliche Dorfgasthaus *dasrößle* eG schreiben seit unserer Eröffnung in 2013 Erfolgsgeschichte. Schreiben Sie jetzt mit uns und Ihrem Können am Herd das nächste Kapitel als ausgezeichnetes Slow-food-Haus mit regionaler und saisonaler Küche!

Wir suchen einen

Koch / Küchenchef m/w/d in Vollzeit.



Wir bieten:

- unbefristeten Arbeitsvertrag bei leistungsgerechter Bezahlung plus Erfolgsbeteiligung
- attraktiven Arbeitsplatz mit flachen Hierarchien und sympathischem Team
- kreativen Gestaltungsspielraum für eigene Ideen und Entwicklungsmöglichkeiten
- offenes, zukunftsgerichtetes Arbeitsumfeld mit unkonventionellen Strukturen

Wir erwarten:

- gediegene Kochkunst mit nachgewiesenem Faible und Erfahrung für naturbelassene Küche
- kreative Ader, die dabei in der Liebe zur Tradition keinen Widerspruch sieht
- kooperatives, motiviertes und kollegiales Verhalten
- gute Kommunikationsfähigkeit
- selbstständige, sorgfältige und zielorientierte Arbeitsweise
- Fähigkeit und Verständnis, auf die Bedürfnisse und Wünsche unserer Gäste einzugehen

Wenn Sie mehr wissen wollen, besuchen Sie unsere Website oder rufen Sie uns an unter +49(0)174/610 14 04.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung an genossenschaft@dasroessle.de – nutzen Sie jetzt die Chance, mit uns und einem innovativen Unternehmenskonzept in die Zukunft aufzubrechen.



Genossenschaftliches Dorfgasthaus
Geschwend

Genossenschaft *dasrößle* eG
Im Dürracker 3 | D-79674 Todtnau-Geschwend

Telefon: +49 (0) 76 71 - 99 25 446
genossenschaft@dasroessle.de | www.dasroessle.de

