

KÜCHENCHEF / CHEFKOCH (M/W/D)

GESTALTE MIT UNS DIE ZUKUNFT DES GENUSSES.

Für unser neues MEDIGREIF Ayurveda Hotel – Haus ANJALI auf Usedom suchen wir eine Persönlichkeit mit Leidenschaft, Kreativität und Führungskraft.



DEINE MISSION

Du baust den Küchenbereich von Beginn an mit auf und entwickelst gemeinsam mit uns ein hochwertiges kulinarisches Konzept, das **frische Küche, Genuss und ayurvedische Impulse** verbindet.



DEINE AUFGABEN

- Aufbau und Leitung des Küchenbereichs
- Entwicklung von Speisen, Menüs und Abläufen
- Führung und Motivation des Küchenteams
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene und Wirtschaftlichkeit
- Enge Zusammenarbeit mit Hotelleitung, Service und Ayurveda-Fachberatern



DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin
- Erfahrung in verantwortlicher Position
- Kreativität und Freude an hochwertiger, frischer Küche
- Führungsstärke & unternehmerisches Denken
- Organisationstalent und Qualitätsbewusstsein
- Offenheit für Ayurveda und bewusste Ernährung



DAS BIETEN WIR

- Die Chance, ein neues Hotelprojekt aktiv mitzugestalten
- Viel Raum für eigene Ideen und kulinarische Handschrift
- Ein inspirierendes Arbeitsumfeld auf Usedom
- Kurze Entscheidungswege und Entwicklungsmöglichkeiten
- Attraktive Vergütung mit möglichem Bonusmodell



ARBEITSORT

MEDIGREIF Ayurveda GmbH – Haus ANJALI
Bansin auf der Insel Usedom - Eintritt Nach Vereinbarung



BEWERBUNG

Du möchtest nicht einfach nur eine Küche übernehmen, sondern ein besonderes Projekt aktiv mitgestalten?
Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail an: ayurveda@medigreif.de