



**Küchenchef:in**  
**ab sofort | Vollzeit**

**ECHT  
MÜHLEN.  
ECHT  
TRADITION.**

**Führe sie mit uns weiter!**

## Über uns

Die Brauerei zur Malzmühle ist seit 1858 in Köln tief verwurzelt und wird von der Inhaberfamilie Schwartz in fünfter Generation geführt. Zum 01.01.2022 haben wir mit der Sünner Brauerei die älteste Brauerei Kölns übernommen. Somit sind die zwei ältesten Brauereien Kölns nun unter einem Dach vereint.

In der historischen Brauerei Sünner wird auch die älteste Brennerei Kölns betrieben. Neben den Kernprodukten Mühlen Kölsch und Sünner Kölsch umfasst unser Portfolio weitere Biere, diverse Spirituosen sowie die Premium Limonade Kölsches Wasser.

Mit dem Brauhaus zur Malzmühle, Em Kölsche Boor, dem Brauhaus Pütz sowie der BRAUWELT KÖLN betreiben wir über die Grenzen Kölns hinaus bekannte Gastronomien mit großem Erfolg.

Wir, die Malzmühle, leben starke Werte wie Toleranz, Respekt und Weltoffenheit. Dies gilt für den Umgang der Mitarbeiter:innen untereinander genauso wie für den Umgang mit unseren Gästen, Partner:innen und Kund:innen.

## Wir suchen

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zur sofortigen Einstellung oder nach Vereinbarung **eine:n Küchenchef:in (m/w/d) in Vollzeit**, um mit uns gemeinsam zu wachsen und neue Ziele zu erreichen.

Wenn Sie Erfolg in einem ambitionierten Team suchen, dann sind Sie bei uns genau richtig!

## Ihre Aufgaben

- Verantwortung für einen reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf im gesamten Küchenbereich
- Steuerung der fachgerechten Produktion aller Gerichte
- Weiterentwicklung des Speiseangebotes
- Wirtschaftliche Planung und Steuerung der Küchengastronomie
- Eigenständige Planung und Organisation des Wareneinkaufs
- Dienstplanung, Einstellung, Einarbeitung und Führung des Küchenteams
- Controlling, Warenkontrolle und Lagerhaltung
- Einhaltung und Überwachung aller vorgegebenen Hygienevorschriften

## Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Küchenmeister:in bevorzugt
- Mitreißende Führungspersönlichkeit
- Große Erfahrung in der betriebswirtschaftlichen Steuerung einer Großgastronomie
- langjährige Berufserfahrung in vergleichbaren Führungspositionen
- Führungskompetenz für das Küchenteam
- große Erfahrung in den Bereichen à la carte, Bankett und Eventgastronomie
- Teamgeist und Organisationsstärke
- Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft

## Wir bieten

- Große Markenpersönlichkeit
- Möglichkeiten der persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung
- Freiraum für kreative Entfaltung, Mitgestaltung und Eigenverantwortung
- moderne Arbeitsmittel
- Bereitstellung von Arbeitskleidung
- Gesundheitsmaßnahmen
- Jahresarbeitszeitkonto
- Übernahme einer sozialen Verantwortung
- Unterstützung bei außerbetrieblichen Problemen

