

# STELLENAUSSCHREIBUNG: KÖCHIN ODER KOCH (M/W/D) FÜR GASTRONOMISCHE LEITUNG

Wir suchen ein neues Teammitglied, das die Gastronomie liebt, aber sich nach einer besseren Work-Life-Balance sehnt. Wenn du ein kreativer Kopf bist, der hohe kulinarische Standards und effizientes Arbeiten schätzt, haben wir den richtigen Job für dich!

Wir sind Experten für unvergessliche Events und zeitgemäßes Live-Catering für anspruchsvolle Kunden. Mit unserem familiären Team bewirten wir im Jahr über 150 Events in unserer eigenen Eventlocation und in ganz Sachsen. Dafür suchen wir ab sofort Verstärkung mit der Perspektive der Übernahme der Gastroleitung am Betriebssitz in Burkau.

## DEINE AUFGABEN

### **Koordination der Betriebsabläufe:**

Du stellst sicher, dass sowohl in der Eventküche als auch in der Cateringproduktion alles reibungslos läuft, von der Einkaufsplanung und Beschaffung bis zur Zubereitung und Kommissionierung der Speisen. Du arbeitest dazu eng mit unserem Catering- und Event-Team zusammen. Nach umfangreicher Einarbeitung übernimmst du die Position der Gastroleitung ab Januar 2026.

### **Kreatives Kochen in der Eventküche:**

Du verfolgst laufend aktuelle Gastro-Trends und möchtest innovative Food-Konzepte umsetzen? Bei uns realisierst du anspruchsvolle, moderne und individuell abgestimmte Menüs für hauseigene Food-Events und eingemietete Veranstaltungen in unserer eigenen Location SABS. Dabei achtest du stets auf höchste Qualität und eine ganzheitliche Betrachtung von Abläufen in Küche und Service.

### **Mengenproduktion für Catering:**

Du steuerst die Produktion größerer Mengen für unsere Cateringformate VON WELT und SMOKED BARBECUE. Dabei setzt du die vorhandenen Systeme, Prozesse und Standards konsequent um und optimierst sie im Detail, um Effizienz und Qualität zu gewährleisten. Mit deinem Input entwickeln wir unser gastronomisches Konzepte weiter.

## DEIN PROFIL

- Fähigkeit zum eigenständigen Arbeiten, Willen zur Übernahme von Verantwortung und Motivation für persönliches Wachstum
- abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch mit hoher Lebensmittelkompetenz und Leidenschaft für die Gastronomie
- Erfahrung in verschiedenen Betriebsformen und -größen, z. B. in der Restaurantgastronomie mit Gästekontakt und im Bereich Eventcatering/Gemeinschaftsverpflegung
- Kreativität und Trendbewusstsein, ein Gespür für moderne Küche und zeitgemäße Ansprüche an Qualität und Hygiene
- Problemlösungskompetenz und strukturierte Arbeitsweise mit Verständnis für effiziente Organisation und Logistik
- ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Weltoffenheit und Freude am Umgang mit Gästen
- Mobilität mit Führerschein und idealerweise eigenem KFZ

## WIR BIETEN

- unbefristeter Arbeitsvertrag mit 32-Stunden-Woche bei Vollzeitgehalt, 30 Urlaubstagen und Zuschlägen
- flexible Arbeitszeiten mit Schwerpunkt Montag bis Freitag, keine regelmäßige Wochenendarbeit
- Laptop, Smartphone und Büroarbeitsplatz
- abwechslungsreiches Umfeld mit Freiheit für Kreativität und Eigeninitiative
- ein familiäres Team und die Möglichkeit, dein Know-how in einem wachsenden Unternehmen einzubringen

## START

- ab sofort

**Deine Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen sendest du uns bitte per E-Mail an:**

**[hello@sabs.co](mailto:hello@sabs.co)**

**Wir freuen uns besonders über Bewerbungen von Frauen.**

**SABS**  
SPEISE ANWESEN BURKAU SACHSEN

**SMOKED**  
— BARBECUE —

**von welt**  
CATERING FÜR HEUTE