



KÜCHENLEITUNG EVENTKÜCHE / EVENT MANAGER (M/W/D)

Das Wirtshaus zur Sonne in Dinkelsbühl steht für fränkische Gastfreundschaft, gutes Essen und ein familiäres Team. Neben unserem Hotel und Restaurant entsteht mit unserem zweiten Standort unter dem Dach der Sonne - die Sonnenalm - ein neuer Ort für Veranstaltungen, Feiern und besondere Events.

Dafür suchen wir eine Küchenleitung, die Lust hat, diesen Bereich von Anfang an mit aufzubauen.

Hier kannst du nicht nur kochen, sondern wirklich gestalten. Von der Planung der Küche über die Auswahl von Geschirr und Ausstattung bis hin zum Aufbau eines eigenen Teams.

Wir suchen jemanden, der Verantwortung übernimmt, proaktiv arbeitet und Freude daran hat, etwas Neues entstehen zu lassen.

DEINE AUFGABEN

- **Aufbau der Eventküche:** Du gestaltest unsere Küche an der Sonnenalm aktiv mit und entwickelst gemeinsam mit uns den neuen Eventbereich.
- **Planung und Umsetzung von Events:** Ob Hochzeit, Feier oder Firmenevent. Du planst die kulinarische Umsetzung und sorgst dafür, dass Veranstaltungen reibungslos laufen.
- **Kreative Küchenkonzepte:** Du entwickelst passende Speisen und Menüs für Veranstaltungen und bringst eigene Ideen ein.
- **Organisation und Kalkulation:** Bestellungen, Warenwirtschaft und Kalkulation von Veranstaltungen gehören zu deinem Verantwortungsbereich.
- **Struktur und Planung:** Du erstellst Dienstpläne für Veranstaltungen und sorgst für klare Abläufe in der Eventküche.
- **Teamaufbau und Führung:** Du stellst dein eigenes Küchenteam zusammen und führst es durch Veranstaltungen und Events.



ZUR SONNE

Wirtshaus & Hotel

DAS BRINGST DU MIT

- **Erfahrung in der Küche:** Du hast eine Ausbildung als Koch/in oder eine ähnliche Berufsausbildung und entsprechende Berufserfahrung.
- **Organisationstalent:** Du behältst auch bei Veranstaltungen mit vielen Gästen den Überblick und hast Freude daran Events zu planen sowie zu verkaufen
- **Eigenständige Arbeitsweise:** Du arbeitest proaktiv, erkennst Aufgaben selbst und setzt Dinge eigenständig um.
- **Kreativität und Freude an Events:** Du hast Spaß daran, für besondere Anlässe passende kulinarische Konzepte zu entwickeln.
- **Verantwortung und Teamgeist:** Du möchtest einen Bereich führen und ein eigenes Team aufbauen.

DARAUF KANNST DU DICH FREUEN

- **Gestaltungsspielraum:** Du baust gemeinsam mit uns einen neuen Eventbereich auf und kannst deine Ideen einbringen.
- **Eigenverantwortung:** Du arbeitest selbstständig und planst Abläufe und Veranstaltungen eigenständig.
- **Flexible Dienstplangestaltung:** Wir achten darauf, dass die Balance stimmt.
- **Überdurchschnittliche Bezahlung:** Deine Verantwortung wird bei uns entsprechend honoriert, ein unbefristeter Arbeitsvertrag ist für uns selbstverständlich.
- **Verpflegung während der Arbeitszeit:** Wir sorgen für dein leibliches Wohl.
- **Familiäres Team:** Du arbeitest in einem offenen Team im Herzen von Dinkelsbühl.
- **Mitarbeiter rabatte** in unserem Betrieb.
- Unterkunft kann gestellt werden - perfekt, um gleich durchzustarten.

Bereit, die Eventküche der Sonnenalm mit uns aufzubauen?

Dann bewirb dich jetzt unter info@sonne-dinkelsbuehl.de

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen.

