

# FRÜHSTÜCKS- KÖCH:IN (M/W/D)

(GERINGFÜGIG - GROSSTEILS AM WOCHENENDE)

## FÜR UNSER NEUES BRUNCHKONZEPT



Für die meisten ein kleiner Raum und für uns ganz groß: Speis mischt saisonal, regional und frisch die Grazer Gastronomie auf. Ein kreativer Ort, an dem Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit ehrlich echt ernstgenommen wird. Verarbeitet werden Lebensmittel, die ihre Herkunft nicht weiter als 50km von der Speis entfernt haben. Saisonalität ist die zweite Herzensangelegenheit, die hier ebenso großgeschrieben wird, wie die gemütliche Grazer Kaffeehaus-Kultur. Die Atmosphäre in der Speis passt sich den Jahreszeiten an.

### DEINE TALENTE:

Vorbereitung von Frühstücksgerichten, Aufstrichen, Platten, kl. Gerichten und Süßspeisen

Buffett-Betreuung beim Brunch

Teamarbeit innerhalb der Abteilung Küche sowie mit dem Service

Du hast idealerweise schon erste Berufserfahrung in der Gastronomie und vlt. sogar eine abgeschlossene Fachausbildung

Du bist kreativ und hast Spaß an Innovation, Teamfähigkeit und Freundlichkeit sind für dich selbstverständlich. Du bist motiviert, engagiert, arbeitest selbstständig und genau

Du hast selbst den Wunsch Nachhaltig zu arbeiten und bist von den Ideologien und dem Konzept der Speis am LENDHAFEN überzeugt

### DAS BIETEN WIR DIR:

Regelmäßige Kernarbeitszeiten

Arbeiten in einem jungen, top-motivierten Team, fairer Anteil am Trinkgeld

Ein sicherer Arbeitsplatz in Eigentümergeführtem Lokal

Angenehmes Arbeitsklima & professionelles Umfeld

Unbefristete Jahresstelle

Bezahlung über dem Kollektivvertrag aus Überzeugung. (Min. EUR 485,00 bei zwei kurzen Diensten / Woche)

Bereitstellung der Mitarbeiter:innenkleidung

Weiterbildungsmöglichkeiten

Das Mindestgehalt lt. KV für das steirische Hotel- und Gastgewerbe liegt bei € 1.688,00 brutto pro Monat / 40 h

Wir freuen wir uns auf Deine Bewerbung inklusive aussagekräftigem Lebenslauf z.H. Florian per E-Mail an: [bewerbung@speisamlend.at](mailto:bewerbung@speisamlend.at)

