



# Gut Höing

Das Akzent Hotel Gut Höing ist ein familiengeführtes Hotel Garni in der dritten Generation. Das aus einer Landwirtschaft entstandene Hotel liegt am Rande des Ruhrgebietes am Tor zum Sauerland. Das Hotel der AKZENT Kooperation besteht aus drei Gebäuden mit insgesamt 52 unterschiedlich eingerichteten Zimmern und Apartments. Nebst der Rezeption verfügt das AKZENT Hotel Gut Höing über einen Frühstücksraum und zwei Tagungsräumen. In dem anliegenden Garten findet sich noch eine Terrasse. Unsere Gäste werden durch ein kleines Team, aus verschiedenen Nationalitäten und Generationen, begrüßt und während des Aufenthalts umsorgt. Die Kollegen dürfen bei uns eine flache Arbeitshierarchie genießen, bei welcher jeder seine Ideen gerne einbringen und kreativ werden kann, um gemeinsam das Gut voranzubringen und um noch viele Jahre unsere Gäste empfangen zu können.

Das hört sich ansprechend an und Sie möchten das Arbeitsleben des Akzent Hotel Gut Höing live erleben und beleben? Dann kommen Sie ins Team!

## Köch:in

**Koch / Köchin  
in Teilzeit (m/w/d)**

### Ihr Arbeitsleben:

- Zukunftsorientierter Arbeitgeber
- Interessante Tätigkeiten
- Flache Hierarchien, kurze Entscheidungswege und familiäres Arbeitsklima
- Übertarifliche Vergütung
- Möglichkeit zur Aus-, Fort-, Weiterbildungs- sowie Entwicklungsmöglichkeiten
- Personalrabatt bei Reisen in andere Hotels der Akzent-Kooperation
- Kostenfreie Mitarbeiterparkplätze

## Ihre Aufgaben:

- Verantwortung für und Durchführung des à la Carte Angebots am Abend, sowie des Angebots zu Mittag- und Abendessen bei Tagungen (Menü und/oder Buffet)
- Erstellung eines F&B Angebots/ Menü-Planung, das dem Unternehmensleitbild und dem vorgegebenen Budget entspricht
- Kulinarische Entwicklung von Veranstaltungen und Sonderaktionen zu bspw. Muttertag, Valentinstag, Ostern, Weihnachten
- Gewährleistung eines guten Küchenergebnis, unter optimaler Verwendung der vorhandenen Materialien, Geräte und Ressourcen
- Wareneinkauf, Kücheninventur, Dokumentation der Küchenprozesse und Lagerhaltung Food
- Akquise von Lieferanten der Region
- Einhaltung jeglicher Hygiene-, Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsvorgaben, insbesondere des HACCP Konzeptes sowie sonstigen Richtlinien im Umgang mit Lebensmitteln
- Verantwortung für die gesetzten Küchenstandards
- Enge Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen/Mitarbeitern des Unternehmens

## Ihr Profil:

- abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d) oder vergleichbare Qualifikation
- mind. 5 Jahre Berufserfahrung als Koch oder in vergleichbarer Position in einer Hotelküche
- Vorlieben für Arbeitszeiten im Schichtsystem (wechselnde Schichten möglich, aktuell aber i.d.R. Abendschicht Mo. - Do. 17:00 - 22:00 Uhr, bei Veranstaltungen auch 10:00 - 16:00 Uhr oder 12:00 - 21:00 Uhr)
- Mobilität, ohne Angewiesenheit auf öffentlichen Personennahverkehr um Schichtzeiten zu gewährleisten
- deutsche Sprachgewandtheit
- Verständnis für künftige Digitalisierung und stetige Weiterentwicklung unserer Abläufe
- guter Umgang mit den üblichen MS Office Programmen
- Engagement und körperliche Belastbarkeit, Stressresistenz
- selbstständige, verantwortungsbewusste und strukturierte Arbeitsweise, sicheres Auftreten
- Teamfähigkeit, Kommunikationsstärke und Konfliktfähigkeit

## Ihre Bewerbung:

- Wir freuen uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins, Ihrer Kündigungsfrist und Ihrer Jahresbruttogehaltsvorstellung.

**Bewerbungsunterlagen z. H. Herr Schulze Höing an [Mail@Hotel-Gut-Hoeing.de](mailto:Mail@Hotel-Gut-Hoeing.de)**