



Hotel und Restaurant Kornkammer
info@kornkammer.net
<https://www.kornkammer.net/>
Buchholzer Straße 23
14547 Beelitz

Vollständige Stellenbeschreibung

Koch (m/w/d)

Wir wissen, was du wert bist, willkommen in der Kornkammer!

Wer wir sind

Das **Apartmenthotel Kornkammer mit Restaurant und Pub-Area** in Beelitz, mitten in der bekanntesten Spargelregion Brandenburgs und in der Nähe von Potsdam und Berlin gelegen, befindet sich derzeit noch im Bau und wird am 01.Mai 2026 offiziell eröffnet.

Die **ehemalige Industriemühle**, ein viergeschossiges Backsteingebäude, wird komplett zu einem Apartmenthotel und Restaurant aus- und umgebaut. Küche, Restaurant, neun Apartments und Außenbereich werden komplett neu errichtet und auf einen sehr hohen Standard ausgebaut. Zur Anlage gehört zusätzlich eine Reithalle mit Einstellplätzen für Pferde.

So wird eine alte Industriemühle mit der Eröffnung ein Ort der Erholung, des Komforts und der Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.

Wir haben uns als Grundsätze und Werte für die Zubereitung von regionalen Produkten unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit und des Tierwohls entschieden. Unsere "**OhneZusatzKüche**" verzichtet auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker und Fertigprodukte. Wir beabsichtigen zudem glutenfreie Speisen anzubieten.

Die neue Kücheneinrichtung entspricht dem modernsten Hightech Standard, der der Küchenleitung und dem Team breiten Spielraum und Kreativität in der Gestaltung des Speisenangebots ermöglicht. Neben hochwertigen Fleisch- und Fischspeisen bieten wir eine reichhaltige vegetarische und vegane Küche an.

Die Gasträume sind zum einen mit einer **Pub-Area** und zum anderen mit einem reinen **Restaurantbereich** angelegt, welche komplett neu eingerichtet werden. Die Räume sind trennbar und stehen auch für Veranstaltungen zur Verfügung.

Auf Grund des Wachstums wird unser Team rd. 10 feste Mitarbeiter und Aushilfen beschäftigen.



Hotel und Restaurant Kornkammer
info@kornkammer.net
<https://www.kornkammer.net/>
Buchholzer Straße 23
14547 Beelitz

Koch (m/w/d)

Für die Mitarbeit in unserem Küchenteam des Restaurants suchen motivierte Köche oder Köchinnen mit Erfahrung. In unserer hochmodernen Küche bereiten wir in Spitzenzeiten temporär bis zu bis zu 250 Essen am Tag.

Ihre Aufgaben

- Zubereitung von Speisen (kalt/warm)
- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Unterstützung bei der Entwicklung neuer Gerichte und Menüs
- Kontrolle der Lagerbestände und Bestellung von Zutaten
- Umsetzung der rechtlichen Vorgaben für Lebensmittel, Hygiene sowie Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Zusammenarbeit mit dem Servicepersonal, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten

Unsere Benefits

- Geregelte Arbeitszeiten
- Mitarbeitenden orientierte Unternehmenskultur
- Bereitstellung und Reinigung der Dienstkleidung
- Events für alle Beschäftigten (z.B.: Sommerfest)
- 30 Tage Urlaub
- regelmäßige Entwicklungsgespräche
- Möglichkeit, zusätzliche Verantwortung wahrzunehmen
- Jobticket/VBB Ticket
- Kostenlose Verpflegung und Getränke
- Erfolgsbeteiligung
- Attraktive Vergütung
- Unterstützung bei der Wohnungssuche

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d) oder vergleichbare Qualifikation
- Erfahrung im Arbeiten in kleinen oder großen Teams
- Erfahrung in der Zubereitung verschiedener Küchenstile (von Vorteil)
- Spaß am Kochen und Teamgeist
- Gute Deutschkenntnisse (mind. B1)