

WERDE TEIL DER FAMIGLIA

*Superstanza*  
PASTA.BAR.AMORE.

SOUSCHEF (m,w,d)  
VOLLZEIT, AB 01.APRIL 2022

WIR SIND DREI JUNGS ENDE 30. JEDER VON UNS IST SEIT MINDESTENS 15 JAHREN IN DER MÜNCHENER SZENEGASTRONOMIE UNTERWEGS UND WIR WAGEN ZUSAMMEN AB MITTE MÄRZ 2022 DEN SPRUNG IN DIE SALZBURGER ALTSTADT.

WIR LEBEN KONZEPTE, STEHEN FÜR QUALITÄT, LIFESTYLE UND ATMOSPHÄRE.  
ABER VOR ALLEM LIEBEN WIR ITALIEN.

DAS SUPERSTANZA IST UNSERE INTERPRETATION VON ITALIEN.  
GUTES ESSEN, GUTE DRINKS, LÄSSIGE MUSIK UND ENTSPANNTE ATMOSPHÄRE.



#### DAS WIRD DIR BEI UNS GEFALLEN

- WIR BIETEN ENTSPRECHEND DER QUALIFIKATION UND BERUFSERFAHRUNG EINE WESENTLICH HÖHERE BEZAHLUNG; ALS ES DER KOLLEKTIVVERTRAG VORGIBT
- MONATSTICKETS VERKEHRSVERBUND
- INTERNES SCHULUNGSSYSTEM
- FORT-UND WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN
- GEREGLTE ARBEITSZEITEN
- FLEXIBLE ARBEITSZEITEN
- FLACHE HIERARCHIEN
- EIN MODERNES ARBEITSUMFELD IN ÜBERRAGENDEM INNDESIGN
- UNBEFRISTETE GANZJAHRESSTELLE
- DIGITALE ZEITERFASSUNG
- ARBEITSKLEIDUNG
- LEGENDÄRE TEAMEVENTS
- DAS BESTE PERSONALESSEN DER WELT
- DAS BESTE TEAM DER WELT
- DIE BESTEN CHEFS DER WELT

#### DEIN PROFIL

- DU HAST EINE ABGESCHLOSSENE BERUFSAUSBILDUNG ALS KOCH/KÖCHIN
- BRINGST AMORE UND LEIDENSCHAFT FÜR DEN BERUF MIT
- HAST ERFAHRUNG AUF VERSCHIEDENEN KÜCHENPOSTEN
- BESITZT TEAMFÄHIGKEIT UND KANNST KOMMUNIZIEREN
- HAST KENNTNISSE IM WARENEINKAUF UND WARENEINSÄTZE IM FOKUS
- EINE SERVICE-UND QUALITÄTSORIENTIERTE ARBEITSWEISE

LAST BUT NOT LEAST:  
DU HAST LUST DARAUF DEN LADEN ZU ETABLIEREN;  
DAS KONZEPT ZU LEBEN UND DIE NEUERÖFFNUNG NACHHALTIG ZU PRÄGEN



**WERDE TEIL DER FAMIGLIA! WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!**  
GERNE PER MAIL AN [KARRIERE@SUPERSTANZA.COM](mailto:KARRIERE@SUPERSTANZA.COM)  
ODER PER POST: SUPERSTANZA, DREIFALTIGKEITSGASSE 3, 5020 SALZBURG  
ANSONSTEN SCHREIB UNS AUF INSTA [@SUPERSTANZA\\_SALZBURG](https://www.instagram.com/SUPERSTANZA_SALZBURG)  
BEI RÜCKFRAGEN KANNST DU AUCH JEDERZEIT ANRUFEN: 00491604464687

### DAS SIND DEINE AUFGABEN BEI UNS

- DU BIST MITVERANTWORLICH FÜR DIE FÜHRUNG UND ORGANISATION DES KÜCHENTEAMS UND SORGST FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF
  - DU SORGST DAFÜR, DASS ALLE HACCP-RICHTLINIEN STRIKT EINGEHALTEN WERDEN
- DU FÜHRST DIE BESTELLUNGEN DURCH UND HAST DABEI STETS DEIN BUDGET IM BLICK UND BIST VERANTWORTLICH FÜR DIE LAGERGHALTUNG UND KONTROLLE
- DU ERSTELLST DEN DIENST- URLAUBSPLAN UND PRÜFST DAS EINHALTEN ARBEITSRECHTLICHER BESTIMMUNGEN IN ABSTIMMUNG MIT DEM KÜCHENCHEF
- DU VERSTEHST ES DEINE MANNSCHAFT ZU BEGEISTERN, GIBST DEIN FACHWISSEN TÄGLICH WEITER UND SORGST FÜR GUTE QUALITÄT
- DU KÜMMERST DICH UM DIE EINFÜHRUNG UND SCHULUNG DER JUNGKÖCHE UND NEUEN MITARBEITER
- DU ENTWICKELST ZUSAMMEN MIT DEM TEAM ZEITGEMÄSSE SOWIE KREATIVE SAISONALE GERICHTE

**WIR BIETEN ENTSPRECHEND DER QUALIFIKATION UND BERUFSERFAHRUNG EINE WESENTLICH HÖHERE BEZAHLUNG; ALS ES DER KOLLEKTIVVERTRAG VORGIBT**