



KOCH*KÖCHIN

Voll- oder Teilzeit

Deine Aufgaben

Du bist für die **Zubereitung von Speisen je nach Anlass** (À la carte, Buffets, Events & Banketts) zuständig. Für das Kochen und Dekorieren der Speisen steht Dir ein großer **Kräutergarten** sowie **Obst und Gemüse frisch vom Feld** zur Verfügung. Bei uns arbeitest Du zu **moderaten Zeiten** (kein Teildienst, keine warme Küche nach 20 Uhr, außer bei Veranstaltungen) und in einer **5-Tage-Woche**.

Dein Profil

Du hast eine erfolgreich abgeschlossene **Berufsausbildung als Koch*Köchin**. Du hast Freude daran unsere Gäste mit hochwertigen, liebevoll gestalteten und kreierte Speisen zu überraschen. Du bringst **Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden und Feiertagen** mit.

Das sind wir

Der Hof Löbke ist ein kreatives, innovatives **Familienunternehmen**. Seit den 80er Jahren sind wir im Obst-/Gemüseanbau tätig und haben den Hof in den vergangenen 40 Jahren – mit Hilfe unserer geschätzten Mitarbeiter*innen – zu dem gemacht, was er heute ist: ein überregional bekannter **QS-zertifizierter Obstbaufachbetrieb** mit Hof-Manufaktur, Hof-Laden, Hof-Restaurant & Café, Hof-Backstube, Hof-Spielpark, Alpaka-Zucht, unserer Event-Location Parkhaus Aatal und ein fester Bestandteil auf den Wochenmärkten in der Region.

Das bieten wir dir

Unser Erlebnishof ist mehr als nur Dein Arbeitsplatz: Neben **attraktiven Rabatten** in unserem Hof-Café und Hof-Laden, erhält jede*r Mitarbeiter*in **kostenlose Familien-Jahreskarten** für unseren Hof-Spielpark und eine **kostenlose Alpaka-Wanderung** im Jahr. All unsere Voll- und Teilzeitmitarbeiter*innen erhalten außerdem **unbefristete Arbeitsverträge**. Weitere Benefits findest Du auf unserer Website.

Bewirb dich jetzt:

www.loebke.com

Deine Ansprechpartnerin

Für Fragen steht Dir gerne Ramona Löbke unter **05451 / 50 58 30 - 28** oder per E-Mail unter personal@loebke.com zur Verfügung.

