

# Unternehmensvorstellung

Die Havelwelle GmbH ist ein innovatives und einzigartiges Unternehmen in der Erlebnis- und Freizeitbranche. Als Betreiber der weltweit größten Indoor-Surfanlage verbinden wir Sport, Lifestyle und Gastronomie zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis. Unsere Vision ist es, Menschen jeden Alters das perfekte Wellenreitgefühl zu bieten – unabhängig von Wetter und Standort.

Das bieten wir:

- Indoor-Surfen auf Weltklasseniveau: Unsere hochmoderne, effiziente Surfanlage bietet perfekte Bedingungen für Anfänger bis Profis.
- Gastronomie mit Surf-Spirit: Unsere Küche vereint internationale, frische und leichte Gerichte, inspiriert vom Surfer-Lifestyle.
- Tiny Houses zum Verweilen: Unsere nachhaltigen und stilvollen Unterkünfte bieten Gästen die Möglichkeit, direkt am Surf-Hotspot zu übernachten.
- Ein dynamisches Arbeitsumfeld: Ein junges, sportliches Team, das mit Leidenschaft und Teamgeist arbeitet.

Warum bei uns arbeiten?

- Ein außergewöhnlicher Arbeitsplatz in einem einzigartigen Konzept
- Ein familiäres und motiviertes Team mit flachen Hierarchien
- Kreative Gestaltungsmöglichkeiten in Gastronomie und Erlebnisgastronomie
- Förderung von Weiterbildungen und persönlicher Entwicklung
- Ein attraktives Arbeitsumfeld mit sportlicher Atmosphäre

Havelwelle GmbH – mehr als ein Arbeitgeber. Werde Teil unseres Teams und erlebe die perfekte Welle – beruflich und sportlich!

## Küchenmeister\*in

(8)

📍 Standort: Michendorf    📄 Anstellungsart(en): Vollzeit    📄 Arbeitszeit: 8 - 9 Stunden pro Tag    📄 Gehaltsspektrum: 50000 - 60000 Euro pro Jahr    📅 Beschäftigungsbeginn: 01.09.2025

### Küchenmeister\*in

#### **Zweck und Ziel der Stelle des Küchenmeisters / der Küchenmeisterin**

Der/die Küchenmeister/in ist verantwortlich für die Leitung und Organisation der Küche mit dem Ziel, eine hochwertige Speisenqualität sicherzustellen, betriebswirtschaftliche Vorgaben einzuhalten und die Effizienz des Küchenbetriebs zu optimieren.

Ziele der Position:

- Sicherstellung eines reibungslosen Küchenablaufs durch effektive Planung, Organisation und Führung des Küchenteams.
- Entwicklung und Umsetzung kreativer, qualitativ hochwertiger Speisekonzepte unter Berücksichtigung saisonaler und

regionaler Produkte.

- Kontrolle und Optimierung der Wareneinsätze, Lagerhaltung und Wirtschaftlichkeit der Küche.
- Sicherstellung und Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards gemäß HACCP-Richtlinien.
- Förderung und Weiterentwicklung des Küchenteams durch Schulungen und Ausbildung.
- Zusammenarbeit mit ander

## Profil

- erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch
- mehrjährige Erfahrung als Küchenchef/in oder Küchenmeister/in
- Du überzeugst durch Deine Fachkompetenz und gibst dein Wissen gerne an Kollegen weiter
- Offene und kooperative Zusammenarbeit mit Kollegen und Vorgesetzten
- Kosten- und Umsatzbewusstsein
- Aufgeschlossenheit Neuem gegenüber
- Bereitschaft zu Schichtarbeit, Wochenend- und Feiertagsdiensten
- Hands on Mentalität

## Bedeutung der Position für die Havelwelle GmbH

Der/die Küchenmeister/in spielt eine zentrale Rolle im gastronomischen Konzept der Havelwelle GmbH, der weltweit größten Surfanlage. Die Position trägt maßgeblich dazu bei, das einzigartige Surf-Erlebnis der Gäste durch eine kreative, hochwertige und thematisch passende Gastronomie zu ergänzen.

Warum ist die Position für das Unternehmen entscheidend?

- **Markenidentität und Erlebnisgastronomie:** Die Havelwelle GmbH verbindet Sport, Lifestyle und Kulinarik. Der/die Küchenmeister/in sorgt dafür, dass die Küche dieses Konzept mit frischen, innovativen und auf den Surf-Lifestyle abgestimmten Gerichten widerspiegelt.
- **Qualitätssicherung und Gästezufriedenheit:** Durch professionelle Führung der Küche wird eine konstant hohe Speisenqualität gewährleistet, die den Erwartungen der nationalen und internationalen Gäste entspricht.
- **Wirtschaftliche Verantwortung:** Optimierung von Wareneinsatz, Kostenkontrolle und effiziente Küchenabläufe tragen zur Rentabilität der gastronomischen Angebote bei.
- **Teamentwicklung und Fachkräfteförderung:** Die Ausbildung und Weiterentwicklung des Küchenteams stellen sicher, dass Fachwissen und Motivation im Team kontinuierlich wachsen.
- **Nachhaltigkeit und Regionalität:** Als Teil eines modernen, umweltbewussten Unternehmens trägt die Küche zur nachhaltigen Nutzung von Ressourcen und zur Förderung regionaler Produkte bei.

Diese Position ist somit nicht nur für den gastronomischen Erfolg der Havelwelle GmbH essenziell, sondern auch für die Stärkung der Marke und die Schaffung eines unvergesslichen Gesamterlebnisses für die Gäste.

## Aufgaben

## Kreativität:

- Entwickle neue Gerichte, die unsere Besucher und Gäste rund ums Surfen catchen.
- setze Highlights mit saisonalen Angeboten abgestimmt auf die Philosophie der Havelwelle
- dabei arbeitest Du in einer hochmodernen und effizienten Küche der Firma Mise en Place
- Du bist Mitgestalter bei der Positionierung unseres kulinarischen Angebotes in der Region

## Organisation:

- Du leitest den gesamten Prozess im täglichen Küchenablauf in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung und sorgst für eine ausgewogene und wertschätzende Atmosphäre
- In deiner Verantwortung liegt die Warenbestellung, Kontrolle der Wareneingänge und Qualitätskontrolle
- Du sorgst für einen effizienten Lagerbestand und führst regelmäßige Inventuren durch
- Du stellst die gültigen Hygienestandards, die Sauberkeit und Ordnung im gesamten Küchenbereich laut HACCP sicher.
- Du planst und koordinierst dein Team

## Fachliche & Persönliche Anforderungen

Ein/e Küchenmeister/in in der Havelwelle GmbH sollte über umfassende fachliche Qualifikationen verfügen, um die gastronomischen Abläufe effizient zu steuern und das Surf-Erlebnis mit einer erstklassigen Küche zu ergänzen.

### 1. Ausbildung & Qualifikation:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin mit anschließender Weiterbildung zum Küchenmeister (IHK) oder eine vergleichbare Qualifikation.
- Erfahrung in der Führung einer Küche, idealerweise in einem gastronomischen Konzept mit Erlebnischarakter.
- Kenntnisse in betriebswirtschaftlichen Abläufen, Kalkulation und Kostenkontrolle.

### 2. Kulinarische Kompetenz:

- Kreativität und Innovationskraft bei der Entwicklung von Speisekonzepten, insbesondere mit Bezug zum Surf-Lifestyle (leichte, frische, internationale Küche).
- Sicherer Umgang mit verschiedenen Zubereitungstechniken und moderne Kochmethoden.
- Fachwissen zu regionalen, saisonalen und nachhaltigen Produkten sowie deren optimaler Verarbeitung.

### 3. Betriebswirtschaftliche Kenntnisse:

- Effiziente Warenwirtschaft und Bestandskontrolle zur Sicherstellung eines wirtschaftlichen Küchenbetriebs.
- Kalkulation von Speisenpreisen unter Berücksichtigung von Wareneinsatz, Rentabilität und Wettbewerbsfähigkeit.
- Umsetzung von Maßnahmen zur Umsatzsteigerung und Kostenoptimierung.

#### 4. Hygiene- und Qualitätsmanagement:

- Sicherstellung und Überwachung der Einhaltung aller Hygienevorschriften (HACCP) sowie gesetzlicher Bestimmungen.
- der Speisen und Prozesse zur Wahrung eines hohen gastronomischen Standards.

#### 5. Führung und Teammanagement:

- Führung und Motivation des Küchenteams zur Förderung eines produktiven und positiven Arbeitsumfeldes.
- Planung von Dienstplänen, Aufgabenverteilung und Schulungen zur Weiterentwicklung der Mitarbeiter/innen.
- Sicherstellung einer effizienten Zusammenarbeit zwischen Küche und Service.

#### 6. Organisation & Belastbarkeit:

- Fähigkeit, unter Zeitdruck strukturiert und lösungsorientiert zu arbeiten.
- Flexibilität und Anpassungsfähigkeit an saisonale oder betriebliche Schwankungen.
- Sicheres Handling von Stresssituationen und Stoßzeiten im Küchenbetrieb.

Diese Anforderungen stellen sicher, dass der/die Küchenmeister/in nicht nur den reibungslosen Ablauf der Küche gewährleistet, sondern auch das gastronomische Konzept der Havelwelle GmbH aktiv mitgestaltet.

## Unternehmensangebot/ Arbeitgeberleistungen

### Unsere Arbeitgeberleistungen:

#### 1. Attraktives Arbeitsumfeld

- Ein einzigartiger Arbeitsplatz mit direktem Bezug zum Surf- und Lifestyle-Konzept
- Modern ausgestattete Arbeitsbereiche in Gastronomie, Eventmanagement und Freizeitbereich
- Ein motiviertes, familiäres Team mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen

#### 2. Vergünstigungen & Benefits

- vergünstigter Zugang zur Surfanlage für Mitarbeiter
- Vergünstigungen auf Speisen & Getränke in unserer Gastronomie
- Rabatte auf Übernachtungen in unseren Tiny Houses für Mitarbeiter und deren Familie/Freunde

#### 3. Entwicklung & Weiterbildung

- Individuelle Weiterbildungsangebote (z. B. Barista-Schulungen, Fortbildungen in der Küche, betriebswirtschaftliche

Seminare)

- Unterstützung bei beruflicher Weiterbildung und Qualifikationen

#### 4. Work-Life-Balance & Freizeitangebote

- Schichtmodelle zur besseren Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben
- Team-Events, gemeinsame Sportaktivitäten und Firmenveranstaltungen
- Betriebliche private Gesundheitsversicherung (BKV)
- Dienstwagen

#### 5. Nachhaltigkeit & Verantwortung

- Nachhaltiges Unternehmenskonzept mit regionalen Produkten und umweltbewusster Betriebsführung
- Förderung eines gesunden und aktiven Lebensstils durch Sportangebote und gesunde Ernährung

Wir bieten nicht nur einen Job, sondern eine Lebenseinstellung! Bei uns kannst du Teil eines Teams werden, das für Sport, Genuss und Gemeinschaft steht – und dabei dein berufliches Potenzial entfalten.

Havelwelle GmbH – dein Job, dein Lifestyle, deine perfekte Welle!

## Kontakt

Havelwelle GmbH

Fritz-Zubeil Str. 12

14482 Potsdam

**Art(en) des Personalbedarfs:** Neubesetzung