

# Leiter Kulinarik & Innovation

Du denkst Gastronomie neu? Dann gestalte mit uns die Zukunft des Genusses!

Mehr als ein Küchenchef. Mehr als ein Arbeitsplatz.

## Deine Mission – gestalten statt nur verwalten

In dieser vielseitigen Schlüsselposition übernimmst du die kulinarische Weiterentwicklung unserer Gastronomiebereiche und bringst frische Ideen auf den Teller.

- Food Design & Produktentwicklung: Du kreierst neue Gerichte, entwickelst innovative Rezepturen und gestaltest zeitgemässe Food-Angebote.
- Kulinarische Konzepte: Du entwickelst bestehende Konzepte weiter und bringst eigene Ideen für neue Angebote ein.

## Was du mitbringst

Wir suchen keine perfekte Karriere auf Papier. Wir suchen Persönlichkeit, Leidenschaft und Ideen.

- Eine gastronomische Ausbildung oder fundierte praktische Erfahrung in Küche und Produktentwicklung.
- Begeisterung für moderne Gastronomie, Food Design und kulinarische Trends.
- Kreatives Denken, unternehmerisches Handeln

- Trends & Innovation: Du erkennst Food Trends und übersetzt sie in kreative, wirtschaftlich erfolgreiche Produkte.
- Qualität & Standards: Du optimierst Rezepturen, Präsentationen, Produktionsabläufe und Qualitätsstandards.
- Wirtschaftlichkeit: Du verbindest Kreativität mit Kalkulation, effizientem Wareneinsatz und nachhaltiger Produktgestaltung.
- Leadership & Teamwork: Du begeisterst Teams für neue Ideen und begleitest deren Umsetzung.
- Sortimentsentwicklung: Du analysierst Angebote, erkennst Potenziale und entwickelst das Sortiment weiter.

## Was dich bei uns erwartet

- Gestaltungsfreiheit: Raum, neue Produkte und Konzepte zu entwickeln und umzusetzen.
- Vielfalt: Unterschiedliche Gastronomiebereiche als Plattform für kreative Entwicklungen.
- Kurze Entscheidungswege: Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung.
- Eigenverantwortung: Einfluss auf die kulinarische Ausrichtung unseres Unternehmens.
- Entwicklungsmöglichkeiten: Die Chance, unsere Gastronomie langfristig mitzuprägen.
- Dynamisches Umfeld: Eine abwechslungsreiche Aufgabe mit täglich neuen Herausforderungen.

und Verständnis für Qualität und Wirtschaftlichkeit.

- Freude daran, Abläufe aktiv mitzugestalten und zu verbessern.
- Eine offene, kommunikative Persönlichkeit, die Menschen begeistern kann.
- Eine selbstständige, strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise.

Ob erfahrener Küchenchef, kreativer Produktentwickler oder ambitioniertes Gastronomietalent mit Führungspotenzial – entscheidend ist, was du bewegen möchtest.

### Bereit, neue Massstäbe zu setzen?

Du möchtest nicht einfach nur einen Küchenbetrieb führen, sondern Gastronomie gestalten? Du hast Ideen, die du verwirklichen möchtest? Du willst Produkte entwickeln, Menschen begeistern und sichtbare Veränderungen schaffen?

Dann wollen wir dich kennenlernen!

Zeig uns, wer du bist, was dich antreibt und welche kulinarischen Ideen du mitbringst. Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

**Jetzt Bewerben**

## Über das A1 Grauholz

## Über onlyfy

Die NEW WORK AUSTRIA XING kununu onlyfy GmbH entwickelt eine cloud-basierte E-Recruiting Lösung für Unternehmen aller Größen. Das machen wir im Herzen Europas - genauer gesagt, in Wien. Gegründet im Jahr 2014 arbeitet unser Team seither mit HR-Abteilungen und Arbeitssuchenden zusammen um zu ermöglichen, dass talentierte Menschen im richtigen Job genau das tun können, was sie lieben und was ihnen am besten liegt.

## Kontakt

Mr Raphael Künzli
Tel.: +41319151212
E-Mail: r.kuenzli@a1grauholz.ch

NEW WORK AUSTRIA XING kununu onlyfy GmbH
Schottenring 2-6, 1010 Wien
onlyfy.io