

Stellenausschreibung

KOCH/KÖCHIN

(Vollzeit, Restaurant Schortemühle und Berggaststätte Bobhütte, Ilmenau)

06.01.2026

WER WIR SIND

Mitten in Thüringens Süden betreiben wir, die Schortemühle GmbH, einen einzigartigen Erlebnis- und Gastronomiebetrieb in Ilmenau. Dazu gehören das beliebte Restaurant Schortemühle, die Berggaststätte Bobhütte auf dem Ilmenauer Lindenbergs und das Schaubergwerk "Volle Rose". Unsere Leidenschaft für Gastfreundschaft, deutsche Küche und authentische Erlebnisse macht uns zu einem besonderen Ziel für Gäste aus nah und fern. Mit frischer Energie und einem starken Team möchten wir gemeinsam weiterwachsen.

WAS DU BEKOMMST

- Unbefristetes Arbeitsverhältnis in Vollzeit mit fairer, leistungsgerechter Vergütung
- 3.000 € Wechselprämie als Anerkennung für deinen Schritt zu uns
- Abwechslungsreicher Arbeitsplatz: Du arbeitest sowohl in unserem gehobenen Restaurant Schortemühle als auch in der gemütlichen Berggaststätte Bobhütte auf dem Lindenbergs
- Gestaltungsspielraum in der Küche: Bringe deine Ideen ein und wirke aktiv an der Weiterentwicklung unserer kulinarischen Konzepte mit
- Flache Hierarchien, direkte Kommunikation und ein familiäres Miteinander
- Arbeiten, wo andere ihre Freizeit verbringen, inmitten der Natur mit hohem Erholungswert

WAS DU BEITRÄGST

- **Operatives Küchengeschehen:** Zubereitung regionaler und saisonaler Gerichte mit handwerklichem Anspruch, Leidenschaft und Kreativität; Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs im Küchenalltag
- **Speisenentwicklung:** Aktive Mitwirkung bei der Gestaltung und Weiterentwicklung unserer Speisekarten an beiden Orten
- **Küchenorganisation & Warenwirtschaft:** Verantwortung für Warenbestellung, Lagerhaltung, Bestandskontrolle sowie eine strukturierte und effiziente Küchenorganisation
- **Qualitäts- & Hygienestandards:** Konsequente Einhaltung aller geltenden Hygiene- und Qualitätsrichtlinien (HACCP) sowie ein hoher Anspruch an Produkt- und Verarbeitungsqualität
- **Teamarbeit & Schnittstellenkommunikation:** Enge, professionelle Zusammenarbeit mit dem Service-Team zur Sicherstellung eines stimmigen Ablaufs und eines rundum gelungenen Gästeerlebnisses

WAS UNS ÜBERZEUGT

- **Deine Leidenschaft:** Du liebst es, frische Zutaten kreativ zu kombinieren und unsere Gäste kulinarisch zu begeistern.
- **Deine Qualifikation:** Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation.
- **Dein Engagement:** Du arbeitest zuverlässig, eigenständig und bist auch bei Stress gut organisiert.
- **Dein Teamgeist:** Du bringst dich aktiv ein und arbeitest Hand in Hand mit deinen Kolleginnen und Kollegen.
- **Deine Flexibilität:** Wochenendarbeit und spontane Änderungen bringen dich nicht aus dem Konzept.
- **Dein Anspruch:** Qualität und Hygiene sind für dich selbstverständlich.

PASSEN WIR ZUSAMMEN?

Bei uns findest du einen Arbeitsplatz, der Wert auf Gemeinschaft, Qualität und Kreativität legt. Wir bieten dir die Möglichkeit, dich beruflich weiterzuentwickeln und aktiv an der Erfolgsgeschichte der Schortemühle GmbH mitzuwirken.

Wenn du Spaß daran hast, deine Leidenschaft für die Küche in einem besonderen Umfeld einzusetzen, dann sollten wir uns kennenlernen! Wir freuen uns auf dich!

Bitte sende deine Unterlagen zu Händen Herrn Robert Schüler an:

E-Mail: jobs@schorte.com

Adresse: Schortemühle GmbH, Schortestr. 57, 98693 Ilmenau

Telefon: (03677) 2084 08