



Für die Leitung unseres Küchenteams suchen wir einen  
» **KÜCHENCHEF (m/w/d)**  
in Vollzeit

Werden Sie Teil unseres Teams! Der Tanzbrunnen Köln mit Theater, Open-Air-Gelände, den Rheinterrassen und dem km 689 Cologne Beach Club heißt seine Gäste direkt am Rheinufer mit Blick auf Dom und die Kölner Skyline willkommen. Die Koelncongress Gastronomie GmbH setzt bei Firmenfesten, Produktpräsentationen, Gala-Events oder Open-Air-Konzerten kulinarische Akzente auf dem Tanzbrunnen-Gelände. Unsere Gastronomiefilosophie verbindet die traditionelle, rheinische Küche mit modernen F&B-Trends. Von kreativen Flying Buffets bis hin zu exklusiven Galadiners – wir entwickeln Erlebnisgastronomie für jeden Geschmack.

Sie sind offen für neue Aufgaben und haben Spaß, in einem motivierten Team zu arbeiten? Dann sind wir gespannt auf Sie.

Für die Leitung der Küchen im Tanzbrunnen, in den Rheinterrassen und im km 689 Cologne Beach Club suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt

**einen Küchenchef (m/w/d)**  
in Vollzeit.

**Diese Aufgaben erwarten Sie bei uns:**

- Verantwortliche Leitung aller Küchenbereiche  
Hochwertige Bankettveranstaltungen  
Open-Air-Events bis 12.500 Personen  
Biergarten & km 689 Cologne Beach Club  
Perspektivisch: Rheinterrassen Restaurant
- Personalverantwortung für 15 feste Mitarbeiter:innen + Aushilfen
- Zusammenarbeit mit Personaldienstleistern
- Persönliche Abstimmung mit Veranstaltern:innen
- Angebotsplanung und Kalkulation
- Einkauf
- Qualitätskontrolle nach HACCP-Richtlinien
- Organisation, Steuerung & Kontrolle von Großevents
- Stetige Weiterentwicklung und Umsetzung von neuen Gastronomiekonzepten

**Auf diese Eigenschaften können wir uns verlassen:**

- Mehrjährige Erfahrungen in der Leitung paralleler Küchen-Outlets, insb. in den Bereichen Event, Bankett und Freizeitgastronomie
- Ausgeprägte Führungsqualitäten
- Besondere Stärken in Event-Planung, Organisation & betriebswirtschaftlicher Kalkulation
- Hohe Eigeninitiative und Hands-on-Mentalität
- Starke Problemlösungskompetenz und Improvisationstalent
- Kenntnisse der regionalen und saisonalen Küche
- Vorlieben für Frontcooking, Flying Service & Grillbuffets
- Interesse an aktuellen Foodtrends

**Das können Sie von uns erwarten:**

- Sichere Festanstellung in einem überregional bekannten und stabilen Unternehmen
- Attraktiver Arbeitsplatz mit Blick auf den Rhein
- Abwechslungsreiche Aufgabenbereiche und Premievents
- Vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten und Weiterbildungen
- Langfristige Beschäftigungsperspektive
- Persönliche Gestaltungsfreiheiten
- Übertarifliche Vergütung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inklusive Gehaltsvorstellungen, bitte benutzen Sie hierzu unser Kontaktformular [www.koelncongress-gastronomie.de/jobs](http://www.koelncongress-gastronomie.de/jobs) oder senden Sie Ihre Unterlagen an die unten stehende Adresse.

**Kontakt:**

Koelncongress Gastronomie GmbH • Frau Marion Quick • Personalbüro • Martinstraße 29-37 • 50667 Köln • [bewerbungen@koelncongress-gastro.de](mailto:bewerbungen@koelncongress-gastro.de) • Telefon: 0221 - 284 86 21 • [www.koelncongress-gastronomie.de](http://www.koelncongress-gastronomie.de)