

Koch / Köchin Saison 2026 (m/w/d)

„Das Übliche ist Dir zu normal!?“ - Die Künstlerische Holzgestaltung Bergmann GmbH wurde 1990 in den Unruhen des Systemumbruchs geboren und entwickelte sich zu einem lebendigen, innovativen Unternehmen mit heute über 150 Mitarbeitern.

Unser Hauptstandbein ist die Planung und Umsetzung von ausgefallenen Spiel – und Freizeitanlagen für Auftraggeber in ganz Europa. „Große verrückte Sachen aus Holz“, antworten wir, wenn wir gefragt werden was wir machen.

Parallel zur Holzgestaltung betreiben wir die „Geheime Welt von Turisede“, ein ungewöhnlicher Abenteuerfreizeitpark auf über fünf Hektar mit Erlebnisgastronomie und Dinnershows im KRÖNUM, dem ersten Baumhaushotel Deutschlands und vielen weiteren Abenteuerübernachtungen, endlosen Tunneln, Labyrinthen, Wipfelpfaden, verschiedensten Tieren und Vielem mehr.

Dazu gehört in direkter Nachbarschaft in Polen der „Turiuswinkel“, ein kleiner Park, mit Café, Campinggelände und ebenso Baumhaus- Erlebnisübernachtungen. Das Ganze ist ein Ort für die Seele.

Um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen, bieten wir eine sehr vielfältige Erlebnisgastronomie an. In unserem Baumstammlokal servieren wir sowohl Gerichte à la carte, als auch diverse Buffets zu verschiedenen Anlässen. Auch unsere Mitarbeiter freuen sich täglich auf ein frisch gekochtes Mittagessen. Du merkst schon – in unserer Küche gibt es jede Menge Abwechslung, die durch engagierte Hände zubereitet und feine Zungen abgeschmeckt werden möchte.

Diese Aufgaben kommen in der Hauptsache auf dich zu:

- Kochen von Gerichten à la carte
- Gestaltung und Anrichten von Buffets
- Schaffung von Arbeitsroutinen für einen effizienten Arbeitsablauf in der Küche
- Beaufsichtigung und Anleitung von Azubis und Hilfskräften

Das könnte dich gut beschreiben:

- Erfahrungen als Koch / Köchin
- Experimentierfreude, Interesse an außergewöhnlichen Gerichten
- Ausgeprägte Teamfähigkeit
- Spaß und Leidenschaft am Zubereiten von Gerichten und Buffets
- Deutschkenntnisse

Das bieten wir dir:

Wir sind mit viel Freude ein inhabergeführtes Unternehmen: liebenswert, kreativ. Langweilig wird es bei uns bestimmt nicht!

- ein respektvolles „Du“ untereinander ist Teil unserer Unternehmensphilosophie – auf allen Ebenen

- eine vielseitige Gastronomie mit Erlebnisrestaurant Baumstammlokal und vielen weiteren abenteuerlichen Lokalen, um unsere Gäste zu verwöhnen
- Veranstaltungsgastronomie mit diversen saisonalen Höhepunkten
- jeden Tag eine neue Herausforderung
- die Möglichkeit für eine Unterkunft in Parknähe für die erste Zeit

Das wird dir bei uns gefallen:

- Eine angenehme Arbeitsatmosphäre ist uns wichtig
- Wir verstehen uns als Team, d. h. wir ziehen an einem Strang und helfen einander aus
- Mitarbeiterverpflegung & Mitarbeitergetränke
- Freikarten für den Park für Familie/ Freunde
- JobRad & betriebliche Altersvorsorge

Neugierig geworden und Lust auf mehr Infos?

Dann schick' eine Bewerbung an:

personal@kulturinsel.de

Wir freuen uns auf dich!

Beschäftigungsart:	Vollzeit oder Teilzeit
Arbeitsbeginn:	Sofort
Schulabschluss:	Nicht relevant
Berufserfahrung:	Für Quereinsteiger geeignet, gastronomische Grundkenntnisse
Sonstiges:	