

Gastronomie – aber anders gedacht.

Mit dem s'Prittwitz entsteht auf der Wilhelmsburg Ulm ein neuer Ort für Gastronomie, Kultur und Begegnung. Unser Ziel ist nicht nur ein erfolgreiches Konzept – sondern ein Betrieb, in dem Arbeiten langfristig funktioniert. Wir sind überzeugt: Gute Küche braucht planbare Rahmenbedingungen, ein starkes Team und eine klare Struktur. Genau das bauen wir von Anfang an auf.

Küchenleitung (m/w/d) im s'Prittwitz | Wilhelmsburg Ulm

(112)

📍 Standort: Ulm 📄 Anstellungsart(en): Vollzeit 📄 Arbeitszeit: 165 - 165 Stunden pro Monat
📄 Gehaltsspektrum: 3500 - 4800 Euro pro Monat 📅 Beschäftigungsbeginn: 01.09.2026

Deine Rolle bei uns

Gastronomie – aber anders gedacht.

Mit dem s'Prittwitz entsteht auf der Wilhelmsburg Ulm ein neuer Ort für Gastronomie, Kultur und Begegnung. Unser Ziel ist nicht nur ein erfolgreiches Konzept – sondern ein Betrieb, in dem Arbeiten langfristig funktioniert. Wir sind überzeugt: Gute Küche braucht planbare Rahmenbedingungen, ein starkes Team und eine klare Struktur. Genau das bauen wir von Anfang an auf.

Du übernimmst die Küchenleitung und gestaltest sowohl die kulinarische Ausrichtung als auch die Arbeitsweise im Team.

- Aufbau der Küchenstruktur gemeinsam mit uns – ohne Altlasten
- Entwicklung eines klaren, machbaren Speisenkonzepts (Restaurant, Biergarten, Events)
- Aktive Mitgestaltung von Dienstplänen und Abläufen
- Aufbau und Führung eines Teams mit klarer, respektvoller Kultur
- Sicherstellung von Qualität – strukturiert statt hektisch
- Enge Zusammenarbeit mit Betriebsleitung und Geschäftsführung

Vergütung & Benefits

- Gehalt: ca. 3.500 – 4.800 € brutto / Monat zum Einstieg
- Perspektive: Entwicklung des Gehalts bei wachsender Verantwortung und stabilem Betrieb
- Bonusmodell: möglich bei Erreichen gemeinsamer wirtschaftlicher Ziele

Zusätzlich bieten wir:

- Planbare Freizeit als festen Bestandteil des Arbeitsmodells
- Überstundenregelung mit Ausgleich (Freizeit oder Vergütung)
- Echte Mitgestaltung im Aufbau – konzeptionell und operativ
- Langfristige Perspektive in einem nachhaltig geplanten Betrieb
- Kurze Entscheidungswege und direkte Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- Bei Bedarf unterstützen wir bei der Suche nach einer Unterkunft oder einem Umzug, je nach Situation
- Jobrad um nachhaltig mobil zu sein

Das erwartet dich bei uns

Wir schaffen bewusst Rahmenbedingungen, die in der Gastronomie oft fehlen:

- Feste freie Tage und verlässliche Wochenstruktur
- Planbare Arbeitszeiten mit frühzeitiger Dienstplanung
- Keine Teilschichten – wir arbeiten mit klaren, zusammenhängenden Arbeitszeiten
- Veranstaltungen mit Vorlauf (z. B. Hochzeiten, Tagungen) statt kurzfristigem Dauerstress
- Klare Trennung von à la carte und Eventgeschäft, um Spitzen abzufedern
- Realistische Auslastung statt permanenter Überforderung
- Ein Team, das respektvoll und ruhig zusammenarbeitet – ohne klassische „Küchenhärte“
- Raum für Privatleben, Familie und Erholung

Wen wir suchen

Wir sprechen bewusst zwei Profile an – beide sind bei uns richtig:

Du bist ambitioniert und willst den nächsten Schritt machen?

- Du bist aktuell Sous Chef oder in leitender Position
- Du willst Verantwortung übernehmen und deinen eigenen Stil entwickeln
- Du suchst keinen fertigen Betrieb, sondern willst aktiv aufbauen

Oder du bist erfahren und willst bewusst anders arbeiten?

- Du hast bereits als Küchenchef gearbeitet
- Du möchtest raus aus Dauerstress, Teilschichten und unplanbaren Abläufen
- Du suchst einen Betrieb, der langfristig funktioniert – auch für dich persönlich

Das bringst du mit

- Erfahrung als Koch/Köchin, idealerweise mit Führungsverantwortung
- Freude daran, ein Team aufzubauen und zu entwickeln
- Strukturierte und vorausschauende Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein und Verlässlichkeit
- Lust, gemeinsam etwas nachhaltig aufzubauen

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Wende dich gerne persönlich an deinen Ansprechpartner wenn du dir unsicher bist, ob du bei uns richtig bist.

Dein Kontakt bei Rückfragen

Devin Sancakli

devin.sancakli@cpn-event.com

0731 954990 20

Abteilung(en): s'Prittwitz - Wilhelmsburg Ulm

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

