

Klingt das nach Ihrer nächsten großen Aufgabe?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung! Gestalten Sie mit uns die Zukunft von Gosch und werden Sie Teil einer Marke, die weit über Sylt hinausstrahlt!

Executive Chef (m/w/d) – Gosch Sylt

(467)

📍 Standort: Sylt 📄 Anstellungsart(en): Vollzeit 📄 Arbeitszeit: 40 Stunden pro Woche 📅 Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Gesamtverantwortung für fünf Gastronomiebetriebe auf Sylt

Willkommen bei einer Ikone!

Gosch Sylt – das bedeutet mehr als Fisch. Es bedeutet Sylt, Tradition, Gastfreundschaft und echte Gastronomie mit Kultstatus. Seit Jahrzehnten prägt Gosch die Insel – mittlerweile weit über Deutschland hinaus.

Am Lister Hafen auf Sylt betreibt Gosch fünf individuelle Restaurants und Verkaufsstellen mit eigenständigem Charakter, hoher Frequenz und dem unverwechselbaren GOSCH-Gefühl.

Jetzt suchen wir Sie: eine starke kulinarische Führungspersönlichkeit, die die Küchenorganisation aller fünf Betriebe verantwortet. Gesucht wird kein klassischer Küchenchef, sondern ein Executive Chef mit Überblick, Führungsstärke und operativer Exzellenz.

Fünf unterschiedliche Konzepte, mehrere Küchenteams und hohe Qualitätsansprüche warten auf eine Persönlichkeit, die Menschen begeistert, Prozesse optimiert und gemeinsam mit der gastronomischen Standortleitung das nächste Kapitel dieser Erfolgsgeschichte mitgestaltet.

Ihre Mission

- Sie übernehmen die Gesamtverantwortung für die Küchenorganisation aller fünf Betriebe
- Sie führen, coachen und entwickeln die Küchenleitungen und Teams vor Ort weiter
- Sie arbeiten eng mit der gastronomischen Standortleitung, den Restaurantleitungen und der Geschäftsführung zusammen
- Sie entwickeln einheitliche Prozesse und Abläufe und sorgen für deren nachhaltige Umsetzung
- Sie stellen höchste Qualitätsstandards in sämtlichen Küchen sicher und entwickeln diese kontinuierlich weiter
- Sie kontrollieren und optimieren Hygiene-, HACCP- und Sauberkeitsstandards
- Sie unterstützen die Menüentwicklung gemeinsam mit den Küchenleitungen und der hauseigenen Fischfeinkostmanufaktur
- Sie verantworten Wareneinsatzkontrolle, Kalkulation sowie Kostenoptimierung
- Sie sorgen dafür, dass operative Exzellenz und das typische GOSCH-Gefühl in allen Betrieben täglich erlebbar bleiben

Wen wir suchen

- Sie sind ein erfahrener Executive Chef, Küchenchef oder Multi-Unit-Küchenleiter mit echter Führungsstärke
- Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung in einer leitenden Position der Gastronomie, Hotellerie oder Systemgastronomie
- Sie verstehen es, mehrere Teams und Standorte gleichzeitig erfolgreich zu führen
- Sie verbinden Qualitätsbewusstsein mit Hands-on-Mentalität
- Sie führen mit Klarheit, Pragmatismus und natürlicher Autorität

- Sie verstehen es, mehrere Teams und Standorte gleichzeitig erfolgreich zu führen
- Sie sind bereit, auf Sylt zu leben – Wohnraum wird gestellt

Warum Gosch?

- Eine Schlüsselrolle in einem der bekanntesten Gastronomieunternehmen Deutschlands
- Sehr attraktive Vergütung, die der hohen Verantwortung entspricht
- Wohnraum auf Sylt wird gestellt – Sie brauchen sich um nichts zu kümmern
- Gestaltungsspielraum in einem dynamischen Umfeld mit flacher Hierarchie
- Direkter Einfluss auf die kulinarische Qualität und Weiterentwicklung aller Standorte
- Ein starkes Team und die Möglichkeit, die gastronomische Zukunft von Gosch auf Sylt aktiv mitzugestalten
- Arbeiten, wo andere Urlaub machen: Sylt!

Frau Michaela Meyer

Karl-Ferdinand-Braun-Straße 5
28359 Bremen

Tel. 0421-16179630

Mobil. 0176-60993680

E-Mail: bewerbung@personalvermittlung-meyer.de

Webseite: www.mmc-personalvermittlung.de

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

[Impressum](#)