



Seine erste Brauanlage hat unser Firmengründer Oli Lemke in einer Garage zusammengeschweißt. 1999 baute er mit Freunden als Pionier der Craftbier-Landschaft sein erstes Brauhaus in Berlin-Mitte. Inzwischen hat sich die Brauerei Lemke kontinuierlich weiterentwickelt, betreibt heute in Berlin drei Brauhäuser und verkauft das selbstgebraute Bier nicht nur vom Hahn, sondern seit zwei Jahren auch in Flaschen. Dabei profitieren wir von der langjährigen Erfahrung, von gewachsenen Strukturen und leben die Berliner Vielfalt in unserem internationalen Team mit familiärer Atmosphäre.

Damit uns diese vielseitigen und spannenden Aufgaben jederzeit gelingen, brauchen wir Dich als

Koch (m/w)

Dein Job:

- Du kennst und kochst die deutsche und Berliner Küche, machst aber auch Ausflüge zu aktuellen Speisetrends mit. Ob à la carte, Büffet oder Menü: Du bist dabei und machst Deinen Posten klar.
- Du kennst und beachtest die gesetzlichen und internen Vorschriften/Vorgaben.
- Du unterstützt den Küchenchef im Lager und Bestellwesen.
- Du trägst Personalmitverantwortung für die Küchenhilfen.

Dein Profil:

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin und kochst mit Leidenschaft.
- Du schaust über Deinen eigenen Tellerrand, z.B. beim Reisen in fremde Regionen/Länder, und lässt Dich von anderen Küchen inspirieren.
- Du arbeitest gerne im Team und pflegst einen freundlichen Umgang, Loyalität ist Dir wichtig.
- Du hast eine angenehme und gepflegte Erscheinung.

Wir bieten Dir:

- eine gute Einarbeitung in abwechslungsreiche Aufgaben in Berlin,
- ein nettes Team und einen familiären Umgang im Unternehmen,
- und einen auf langfristige Zusammenarbeit ausgerichteten Job in der Craftbier-Landschaft.

Du hast Lust auf diesen Job und willst Teil unserer „Familie“ werden?

... dann bewirb Dich jetzt - am besten per Mail - unter Angabe Deiner Gehaltsvorstellungen bei:

Lemke-Brew-Systems GmbH & Co. KG
z. Hd. Julia Schulze
Kantstraße 63 a
10627 Berlin