# 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