

Wir suchen dich als:

Koch/Köchin

für unser Hofcafé
mit Unterstützung im Service
ca. 20 Wochenstunden



Deine Wirkungsstätte:

Haus Bollheim ist ein lebendiger Demeter Betrieb in der Zülpicher Börde mit einer bewirtschafteten Fläche von 225 ha. Wir stehen für biologische Vielfalt in Hülle und Fülle: Kühe, Hühner, Gemüse, Getreide, Käserei, Bäckerei, Hofladen mit Café, ein vielfältiges Erlebnisprogramm – und über 80 engagierte Menschen, die Tag für Tag zur Lebendigkeit unseres Hofes beitragen.

In unserem 200m² großen Hofladen verkaufen wir unsere hofeigenen Produkte, regionale Besonderheiten und ein umfassendes Bioladen-Sortiment für den täglichen Bedarf.

Integriert in den Hofladen befindet sich unser wunderschönes Hofcafé, das zum Verweilen einlädt. Mit großer Außenterrasse und Garten können im Sommer bis zu 100 Gäste gleichzeitig diesen besonderen Ort genießen. Im Café bieten wir hochwertige Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine, hausgemachte Kuchen, Frühstück sowie herzhafte Snacks aus unserer Hofküche an.

Für diesen vielseitigen Arbeitsbereich suchen wir dich!

Deine Aufgaben:

- Eigenständige Zubereitung von frischen Speisen für unser Hofcafé (z. B. Suppen, Salate, Dressings, Quiches, Kuchen und Desserts)
- Mitgestaltung und Weiterentwicklung unseres saisonalen Speisenangebots für das Hofcafé
- Vorbereitung, Organisation und Strukturierung der Abläufe in der Hofküche
- Erstellung und Pflege von Zutaten- und Allergenlisten für unsere Speisen
- Sicherstellung der Hygienevorschriften nach HACCP und verantwortlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Saubere und strukturierte Dokumentation von Rezepturen und Abläufen
- Eventuell Unterstützung im Service und Zubereitung von Kaffeespezialitäten als Barista (je nach Wochenstundenumfang)

Das bringst Du mit:

- Freude am Kochen mit frischen, saisonalen Bio-Zutaten – gerne ergänzt durch Wildkräuter
- Erfahrung als Koch/Köchin oder fundierte praktische Erfahrung in der Küche
- Selbstständige, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Gute Kenntnisse in Lebensmittelhygiene, HACCP und Küchenorganisation
- Sorgfalt bei Allergenkennzeichnung und Zutatenlisten
- Teamfähigkeit und ein freundlicher, offener Umgang mit Kund*innen und Kolleg*innen
- Affinität für gute Bio-Lebensmittel und Identifikation mit den Werten nachhaltiger Landwirtschaft

Das erwartet dich bei uns:

- Arbeitszeiten tagsüber (keine Abendgastronomie)
- Arbeiten mit frischen Demeter-Zutaten direkt vom Hof und aus eigener Landwirtschaft
- Mitarbeit in einem lebendigen Team auf einem nachhaltig wirtschaftenden, zukunftsorientierten Demeter-Hof
- Sinnstiftende Arbeit mit direktem Beitrag zu biologischer Vielfalt und nachhaltiger Landwirtschaft
- Raum für aktive Mitgestaltung und Weiterentwicklung deines Arbeitsbereichs
- Unterstützung und enge Zusammenarbeit mit der Laden- und Caféleitung
- Gründliche Einarbeitung im Servicebereich sowie professionelle Barista Schulung
- Branchenübliche Vergütung sowie Mitarbeiterrabatt im Hofladen
- Ein vielseitiges Hofleben mit attraktiven Angeboten wie Hofkindergarten, Veranstaltungen, Weiterbildungen, Yoga
- Ein langfristiger Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem wertebasierten Betrieb

Jetzt bewerben!

Werde Teil unseres Hoflebens und bring deine Begeisterung für gute Lebensmittel mit in unser Café – wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!

Du bist Dir unsicher, ob die Stelle das richtige für Dich ist? Ruf uns gerne an!

Schick uns deine Unterlagen gerne per E-Mail an:

Haus Bollheim GmbH & Co. KG

53909 Zülpich

z. Hd. Hilke Deinet

E-Mail: deinet@bollheim.de

Tel: 0 22 52 / 95 03 20