

Im Lloyd's wird mit Leidenschaft gekocht

Team freut sich über Verstärkung in der Küche, im Service und Barkeeping

In einem großen Topf in der Küche des Lloyd's Bremerhaven köchelt der Grünkohl für die Kohl-Bar des Lloyd's auf dem diesjährigen Weihnachtsmarkt. „Den bereiten wir traditionell zu, mit Salzkartoffeln, Kasseler, Kochwurst und Pinkel“, erzählt Küchenleitung Beatris Jorge Caleiro, während sie die dampfende Masse kraftvoll umrührt. „Ich finde es geil, dass jetzt gefühlt halb Bremerhaven unseren Grünkohl zu go essen wird.“ Der Enthusiasmus der 26-jährigen ist ansteckend, was sich in den Gesichtern ihrer Mitstreiterinnen und Mitstreiter an den verschiedenen Stationen in der Küche widerspiegelt. „Ich bin sehr ehrgeizig, leidenschaftliche Köchin und überzeugter Teamplayer“, beschreibt sie sich nach einigem Zögern, weil sie es



Küchenleitung Beatris Jorge Caleiro freut sich über Verstärkung in ihrem Team.

Foto: Rendelsmann

vorzieht, andere aus ihrem beruflichen Umfeld über ihre Kompetenzen als Küchenleitung zu Wort kommen zu lassen. Und die sind alle voll des Lobes – von Lloyd's-Inhaber John da Silva über die beiden Auszubildenden bis hin zum Servicepersonal.

„Ich stelle hohe Ansprüche an mich und die Qualität der Gerichte. Vom Tages- oder Wochengericht bis hin zum À-la-Carte-Geschäft werden die Speisen frisch zubereitet“, betont die Köchin, die bei Fisch-Fiedler ihren Beruf erlernt hat und sich daher

auch hervorragend mit Fisch auskennt. „Für Saucen stellen wir eigene Jus oder Fischbrühen her, bei mir kommt nichts aus der Tüte.“ Da Silva lobt die Empathie seiner Führungskraft, die stets die Interessen ihres Teams und der Gäste vor ihre eigenen Interessen stellt. „Sie kocht mit Leidenschaft, ist gut organisiert und brachte vom ersten Tag an tolle Ideen und frischen Wind herein. Ihre Begeisterung motiviert alle. Deshalb habe ich sie auch im Juni gefragt, ob sie die Position der Küchenleitung übernimmt, die bis dahin längere Zeit unbesetzt war.“ Für die kommende Saison soll das Team neu aufgestellt werden. Das Team vom Lloyd's freut sich über Bewerbungen von engagierten Fachkräften aus den Bereichen Küche, Service und Barkeeping.

Freie Stellen ab März 2024 bei uns im...

Für den Saisonstart suchen wir für das Lloyd's in Bremerhaven Personal

- Als Ihr Arbeitgeber bieten wir Ihnen:**
- Eine Leistungsgerechte und überdurchschnittliche Bezahlung
 - 5-Tage-Woche
 - Kranken-Zusatzversicherung (trägt Zähne, Brille, Krankenhaustagegeld und mehr)
 - Ein freundliches motiviertes Team
 - Weihnachtsgeld
 - Modernes Arbeitsumfeld
 - Personalrabatt
 - Berufliche Sicherheit durch unbefristete Beschäftigung!

| Koch/Köchin | Barkeeper/-in | Servicekräfte | Servicehilfen | Spülkräfte |
|---|--|--|---|--|
| <p>Ihr Profil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abgeschlossene Berufsausbildung • Mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position • Kreativität und Leidenschaft für den Beruf • Verantwortung im Umgang mit Lebensmitteln <p>Ihre Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterstützung des Chef de Cuisine bei der Planung • Zubereitung von à la Carte Gerichten • Kenntnisse der fachgerechten Lagerung von Speisen • Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards nach HACCP | <p>Ihr Profil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung zum Barkeeper oder Berufserfahrung • Gute Deutschkenntnisse • Kreativität und Eigenverantwortung <p>Ihre Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätssicherung aller Abläufe an der Bar • Zubereitung alle Getränke inkl. Cocktails • Planung der Abläufe • Kontrolle und Pflege des Equipments und der Ware • Umgang mit digitalem Kassensystem • Bestandskontrolle der Waren und Aufgabe von Bestellungen • Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards nach HACCP | <p>Ihr Profil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abgeschlossene Berufsausbildung zum Restaurantkaufmann/-Kauffrau • Vergleichsweise - mehrjährige Berufserfahrung als Servicekraft • Teamfähigkeit • Freundliches und gepflegtes Auftreten • Gute Deutschkenntnisse • Gesundheitsbelehrung <p>Ihre Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Annahme von Bestellungen • Umgang mit digitalem Kassensystem • Servieren von Speisen und Getränken • Ordnung und Sauberkeit im Betrieb im Auge behalten • Ansprechpartner für unsere Gäste | <p>Ihr Profil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erste Erfahrungen in der Gastronomie • Aufgeschlossenheit • Teamfähigkeit • Freundliches und gepflegtes Auftreten • Gute Deutschkenntnisse • Gesundheitsbelehrung <p>Ihre Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servieren von Speisen und Getränken • Abräumen und Reinigen der Tische • Polieren von Gläsern und Besteck • Ordnung und Sauberkeit im Betrieb im Auge behalten • Ansprechpartner für unsere Gäste | <p>Ihr Profil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerne erste Erfahrungen in einer Spülküche, aber nicht zwingend erforderlich • Teamfähigkeit • Freundliches und gepflegtes Auftreten • Gute Deutschkenntnisse • Gesundheitsbelehrung <p>Ihre Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen des Geschirrs mit Hilfe einer Großküchen Spülmaschine • ggf. Nachtrocknen des Geschirrs • Polieren von Gläsern und Besteck • Leeren der Mülleimer im Spül- und Küchenbereich |

Jetzt einfach bewerben per E-Mail: info@daslloyds.de Haben Sie Fragen, dann rufen Sie uns gerne an. Tel. 0170 / 555 1300