

Wir machen das Gute einfach! Die Primus Service GmbH: Als Tochterunternehmen der Malteser-Gruppe ist das Kümmern um Menschen, die Hilfe benötigen, fest in unserer DNA verankert. Ein empathisches Miteinander sowie die optimale Unterstützung des Heilungsprozesses der Bewohner:innen stehen im Zentrum unserer Dienstleitung. Als Pionier nachhaltiger Verpflegungskonzepte setzen wir Maßstäbe im Bereich der verantwortungsvollen Kulinarik. Die Primus verpflegt deutschlandweit mehr als 50 Senioren- und Krankenhäuser.

Als feste Größe der Deutschen Cateringbranche bringen wir als Servicegesellschaft des Malteser-Verbunds seit 25 Jahren Frische und Genuss in Seniorenheime und Pflegeeinrichtungen. Gemeinsam mit Dir möchten wir uns für das Wohlbefinden unserer Gäste im **Malteserstift St. Suitbert in Bottrop** einsetzen, indem wir sie mit unserem hochwertigen und nachhaltigen kulinarischen Angebot glücklich machen.

Koch (m/w/d) Senioreneinrichtung

Full-time employee | ab sofort | Bottrop, 46242 | Care

Aufgaben

Die Küche ist Dein Terrain – hier geht Dein Herz auf. Genau so muss es sein und wir bieten Dir den Rahmen dafür: Als Koch (m/w/d) setzt Du Dich mit Neugier und einem Auge fürs Detail für eine frische Küche und handgemachte Speisen ein. Du bist kreativ und teilst unser Interesse, Maßstäbe in puncto verantwortungsvolle und nachhaltige Kulinarik im Care-Bereich zu setzen.

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- Du sorgst für einen reibungslosen Ablauf in der Küche
- Du setzt unsere verantwortungsvollen, nachhaltigen Kulinarik-Konzepte sicher um
- Du kochst gesunde Speisen mit geringem Convenience-Anteil
- Du kommissionierst und richtest Gerichte an
- Du stärkst die Gäste-Zufriedenheit durch positive Esserlebnisse
- Du unterstützt bei der Inventur, Warenannahme, Qualitätskontrolle und Lagerung

Profil

Du kannst kochen? Perfekt - wir haben das Rezept für gute Zusammenarbeit und einen sicheren, geregelten Job mit Perspektive für Dich. Also komm in unser Team! Alles, was Du dazu brauchst, sind folgende Qualifikationen und Kompetenzen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Gute handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Freude an der Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Küche
- Gute Laune, Neugierde und Offenheit für besondere Kostformen
- Verantwortungsvoller und kostenbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Gute kommunikative Fähigkeiten im Gästekontakt
- Deutschkenntnisse (mind. B2) in Wort und Schrift

Benefits

Der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt. Deswegen unterstützen wir Dich und Deine Ziele, wo wir können. Bei uns gibt es:

- Einen sicheren Job mit unbefristetem Arbeitsvertrag
- Eine faire, tariforientierte Bezahlung
- Weihnachts- und Urlaubsgeld nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit
- Mindestens 2 freie Wochenende im Monat
- Eine betriebliche Altersvorsorge
- Eine preisgünstige Verpflegung während der Arbeitszeit
- Fahrrad-Leasing zu günstigen Konditionen
- Kostenlose Arbeitskleidung (inkl. Reinigung) und Arbeitsschuhe
- Monatlich wechselnde Rabatte in verschiedenen Onlineshops

Arbeitszeiten

Wir sind für unsere Gästen 365 Tage in einer geregelten 5-Tage-Woche im Einsatz, bei zwei freien Wochenenden im Monat.

Deine Arbeitszeiten sind in der Regel von 6:00 - 14:30 Uhr.

Kontakt

Du möchtest bei uns die Messer wetzen? Dann überzeuge dich am besten selbst von unseren Arbeitsweisen sowie der Frische und Regionalität unserer Küche. Dein Ansprechpartner freut sich auf deine Bewerbung und steht dir für eventuelle Rückfragen gerne zur Seite. Wir sind schon gespannt auf dich, deine Persönlichkeit und dein kulinarisches Können!

Ansprechpartner: **Lars Tiefenbach, Betriebsleitung**

Alle sind bei Primus willkommen. Wir schätzen Vielfalt und freuen uns über jede Bewerbung, unabhängig von Deinem persönlichen Hintergrund. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt.

Jetzt bewerben