

Komm in unser Team!

primus-service.de



Wir machen das Gute einfach! Die Primus Service GmbH: Als feste Größe der Deutschen Cateringbranche bringen wir seit 25 Jahren Frische und Genuss auch in die Kantinen unterschiedlichster Unternehmen. Gemeinsam mit Dir möchten wir unseren Gästen in Osnabrück getreu dem Motto "Das machen wir besser selbst!" ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

Koch (m/w/d) Betriebsgastronomie



Full-time employee



ab sofort



Osnabrück, 49031



Betriebsgastronomie

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) bei der Volkswagen Osnabrück GmbH bringst du dein handwerkliches Können und deine Ideen täglich ein. Gleichzeitig unterstützt du den Aufbau unseres neuen Betriebs bei den Stadtwerken Osnabrück. Hier hast du die Möglichkeit, von Anfang an mitzuwirken, eigene Ideen einzubringen und gemeinsam mit deinem Team eine moderne, handwerklich geprägte Betriebsverpflegung aufzubauen.

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- Leidenschaftliche Zubereitung von Speisen nach festgelegten Rezepturen und Nährwertvorgaben
- Front-Cooking und Speisenausgabe mit zuvorkommenden Gästekontakt
- Einsatz saisonaler Produkte, Lagerkontrolle (FIFO) und Bestellung nach Vorgaben
- Anleitung von Küchenhilfen, Unterstützung bei der Inventur
- Einhaltung aller Hygiene-, Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften
- Pflege von Geräten, Reinigung der Arbeitsbereiche und Abfallentsorgung.

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) mit einschlägiger Berufserfahrung
- Freude an der Umsetzung einer frischen und nachhaltigen Küche
- Gute Laune, Neugierde und Offenheit für kulinarische Trends
- Verantwortungsvoller und kostenbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Deutschkenntnisse (mind. B2) erleichtern Dir die Kommunikation im Team und unseren Gäste

Sicherheit und Gesundheit stehen bei uns an erster Stelle, daher ist eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (**Gesundheitszeugnis**) eine Voraussetzung für Deine Tätigkeit bei uns.

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

- Eine betriebliche Altersvorsorge
- Eine preisgünstige Verpflegung während der Arbeitszeit
- Fahrrad-Leasing zu günstigen Konditionen
- Kostenlose Arbeitskleidung (inkl. Reinigung) und Arbeitsschuhe
- Detaillierte Einarbeitung und Möglichkeiten zur Fortbildung
- Monatlich wechselnde Rabatte in verschiedenen Onlineshops

Haben wir Dich überzeugt? Dann bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.

Arbeitszeiten

Wir bieten Dir familien- und freizeitfreundliche Arbeitszeiten an, die sich von der klassischen Gastronomie unterscheiden. Unsere Schichten liegen montags bis freitags in der Zeit von: 06:00 - 14:15 Uhr.

Kontakt

Haben wir Dich überzeugt? Dann bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen. Ansprechpartner: **Thorsten Lütke-Entrup, Regionalleitung**

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
