

Komm in unser Team!

primus-service.de

PRIMUS



Wir machen das Gute einfach! Die Primus Service GmbH: 1998 als Tochterunternehmen der Malteser-Gruppe gegründet, haben wir uns in den letzten 25 Jahren zu einer festen Größe in der deutschen Catering-Szene entwickelt. Als Pionier nachhaltiger Verpflegungskonzepte setzen wir Maßstäbe im Bereich der verantwortungsvollen Kulinarik.

Frisch, saisonal, nachhaltig und authentisch. Mit dem Ziel, der verantwortungsvollste Dienstleister für hochwertige Gastronomiekonzepte zu werden, geht die PRIMUS ihren eigenen Weg in der Betriebsverpflegung. Basierend auf den Säulen der Primus-Qualitäts-Charta ermöglichen wir unseren Gästen eine gesunde Ernährung, die im Einklang mit unserem Ökosystem steht.

Küchenhilfe (m/w/d) Betriebsverpflegung



Part-time employee



ab sofort



Krefeld, 47829



Betriebsgastronomie

Aufgaben

Während Fischers Fritz noch frische Fische fischt, stehst du schon tatkräftig in der Küche? Perfekt. Als wichtiger Teil unserer Küchencrew unterstützt du deine Kolleg:innen am besten durch eine vorausschauende Arbeitsweise. Neugierig? Dann servieren wir dir gerne deine Kernaufgaben:

- Ausgabe der Gerichte mit zuvorkommender Beratung im Gästekontakt
- Arbeit an der Ausgabe-Theke mit Front-Cooking-Angebot für ein wahres Gästeerlebnis
- Kommissionierung der Mahlzeiten
- Übernahme allgemeiner Spül- und Reinigungstätigkeiten
- Einhaltung der gastronomischen Qualitäts- und Hygiene-Vorgaben

Profil

Das ist deine Chance. Beweise uns, dass du auch als Quereinsteiger:in für diesen Job gemacht bist. Egal, in welchem Bereich du vorher tätig warst: Solange du über die folgenden Kompetenzen verfügst, öffnen wir dir gerne unsere Türen zur Küche:

- Berufserfahrung von Vorteil, aber kein Muss
- Spaß an der Verarbeitung frischer Produkte
- Gute handwerkliche Fähigkeiten in der Küche wünschenswert
- Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln
- Gewissenhafte, verlässliche Persönlichkeit mit Teamgeist
- Gute Umgangsformen im Gästekontakt
- Deutschkenntnisse (mind. B1) erleichtern dir die Kommunikation im Team und mit unseren Gästen

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

Mit deinem Können schenkst du unseren Gästen echte Glücksmomente. Damit auch du bei uns rundum zufrieden bist, bieten wir dir großartige Konditionen an:

- Ein unbefristetes, sicheres Arbeitsverhältnis
- Tarifierorientierte Vergütung und 30 Tage Urlaub

- Planbare Arbeitszeiten und ein Ausgleich für Mehrarbeit
- Weihnachts- und Urlaubsgeld nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit
- Betriebliche Altersvorsorge mit attraktiven Arbeitgeberzuschuss
- Gute Erreichbarkeit mit ÖPNV und kostenfreies Parken
- Fahrradleasing Option
- Bereitstellung von Berufsbekleidung und Schuhen inkl. Reinigung
- Kostengünstige Personalverpflegung und Getränke
- Monatliche Mitarbeiterrabatte in wechselnden Onlineshops

Arbeitszeiten

Wir bieten dir familien- und freizeitfreundliche Arbeitszeiten an, die sich von der klassischen Gastronomie unterscheiden. Unsere Schichten liegen montags bis freitags.

Flexible Arbeitszeitgestaltung nach Absprache möglich in einem Zeitrahmen von: 05:00 - 15:00 Uhr.

Kontakt

Du möchtest Teil unseres Teams werden? Dein Ansprechpartner freut sich auf deine Bewerbung und steht dir für eventuelle Rückfragen gerne zur Seite.

Ansprechpartner: **Rolf Ripkens, Regionalleiter**

Alle Menschen* sind bei Primus willkommen. Wir wertschätzen Vielfalt und begrüßen alle Bewerbungen – unabhängig von Geschlecht, Geschlechtsidentität, sexueller Identität, Hautfarbe, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Religion oder Weltanschauung, Behinderung, Alter oder Familienstand. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt. Die Ausschreibung wendet sich ausdrücklich auch an Menschen mit Migrationshintergrund.

Jetzt bewerben
