

# 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, 49074

 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) 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 zu setzen.

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 - 15:00 Uhr.

### **Kontakt**

Haben wir Dich überzeugt? Dann bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen. Ansprechpartner: **Gregor Moschko, 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

---