

Komm in unser Team!

primus-service.de



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 Primus ihren eigenen Weg in der Betriebsgastronomie. Basierend auf unserer Qualitätsgarantie ermöglichen wir unseren Gästen eine gesunde Ernährung, die im Einklang mit unserem Ökosystem steht.

Küchenleiter (m/w/d) + Willkommensbonus

 Full-time employee  01.01.2025  Schkeuditz, 04435  Betriebsgastronomie

Aufgaben

Als Küchenleiter:in trägst Du nicht nur die Verantwortung für eine Küche der „Vier Jahreszeiten“, sondern gestaltest auch aktiv die gemeinsame Transformation der Betriebsgastronomie hin zu einer nachhaltigen Zukunft mit. Deine Aufgaben:

- Führung, Anleitung, Motivation und Schulung der Küchencrew
- Zubereitung und Kommissionierung unserer frischen, handgemachten Speisen
- Beschaffung und Lagerung von Lebensmitteln und Kochutensilien
- Umsetzung einer verantwortungsvollen Kulinarik
- Zuarbeit bei der Gestaltung von saisonalen Speiseplänen
- Gastgeber:in auf ganzer Linie von der Speisenproduktion bis hin Ausgabe mit Live Cooking
- Durchführung der monatlichen Inventur
- Sicherung der Einhaltung Qualitäts- und Hygiene-Vorgaben

Profil

Heiz Deine Karriere richtig an und wage bei Primus den Schritt in eine aussichtsreiche Zukunft. In der verantwortungsvollen Position als Küchenleiter:in bist Du bei uns genau richtig, wenn Du Folgendes mitbringst:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Sehr gute handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Freude an der Umsetzung einer frischen und nachhaltigen Küche
- Gute Laune, Neugierde und Offenheit für kulinarische Trends
- Verantwortungsvoller und kostenbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Erfahrung im Umgang mit MS Office 365 und einem Warenwirtschaftssystem von Vorteil
- Gute kommunikative Fähigkeiten 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:

Starker Start 1.000 € Willkommensbonus: 250,00 € bei Einstellung, 250,00 € nach bestandener Probezeit und 500,00 € nach einem Jahr Unternehmenszugehörigkeit

Fair vergütet: Attraktive Vergütung (20,00 € / Stunde), Weihnachts- und Urlaubsgeld nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit

Work-Life-Balance muss sein: Eine geregelte 5-Tage-Woche, 30 Tage Erholungsurlaub, 2 freie Wochenenden im Monat und ein Ausgleich für Mehrarbeit

Sicherheit ist für uns selbstverständlich: Unbefristeter Arbeitsvertrag, betriebliche Altersvorsorge mit attraktiven Arbeitgeberzuschuss und Zeit für eine gute fachliche Einarbeitung

Jede Menge Vorteile: Firmenfahrzeug auch zur privaten Nutzung, Fort- und Weiterbildungsangebote, Bereitstellung von Berufsbekleidung und Schuhen inkl. Reinigung, gute Erreichbarkeit mit ÖPNV, Fahrradleasing Option, monatliche Mitarbeitererrabatte in wechselnden Onlineshops, tolle Firmen-Events, kostengünstige Personalverpflegung und Getränke.

Arbeitszeiten

Wir sind für unsere Gäste 365 Tage in einer geregelten 5-Tage-Woche im Einsatz. Unsere Schichten sind von:

Frühschicht: 04:30 - 14:00 Uhr

Tagschicht: 06:00 - 15:00 Uhr

Spätschicht: 17:30 - 04:00 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. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung und stehen für eventuelle Rückfragen gerne zur Seite. Wir sind schon gespannt auf dich, Deine Persönlichkeit und dein kulinarisches Können! Ansprechpartner: **Heiko Blümel, Betriebsleiter**

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
