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 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) + Willkommensbonus

Part-time / full-time | ab sofort | Schkeuditz, 04435 | 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:

- Zubereitung von kalten Speisen, Salaten und Desserts nach Rezeptur
- Unterstützung bei der Zubereitung warmer Gerichte
- Selbstständiges Arbeiten für einen reibungslosen Ablauf in der Küche
- Ausgabe der Gerichte mit zuvorkommender Beratung im Gästekontakt
- Warenannahme, Qualitätskontrolle und Lagerung von Lebensmitteln
- 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:

- Idealerweise Ausbildung im gastronomischen Bereich
- Einschlägige Berufserfahrung (Gastronomie, Bankett, Gemeinschaftsverpflegung)
- Ergebnisorientierter, motivierender Führungsstil
- Ausgeprägte Kunden-, Service- und Qualitätsorientierung
- Strukturierte, selbstständige und engagierte Arbeitsweise
- 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 als Mitarbeiter:in der Primus rundum zufrieden bist und jeden Arbeitstag mit einem Lächeln beginnst, bieten wir Dir attraktive Konditionen an.

- Willkommensbonus von 1000,00 € *

- Sicherer Job: Unbefristeter Arbeitsvertrag und übertarifliche Bezahlung (15,00 €)
- Weihnachts- und Urlaubsgeld: Nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit
- Betriebliche Altersvorsorge: Mit Entgeltumwandlung und attraktivem Arbeitgeberzuschuss
- Günstige Verpflegung: Leckeres Essen und Getränke während der Arbeitszeit
- Mobilitätsangebote: Fahrrad leasen und gute Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr
- Berufsbekleidung: Kostenlose Arbeitskleidung und Schuhe inklusive Reinigung
- Weiterbildungsangebote: Gründliche Einarbeitung und Möglichkeiten zur Fortbildung
- Mitarbeiterrabatte: Monatlich wechselnde Rabatte in verschiedenen Onlineshops
- Teamgeist: Teamevents

* bei einer Vollzeitstelle: 250,00 € bei Einstellung, 250,00 € nach bestandener Probezeit und 500,00 € nach einem Jahr Unternehmenszugehörigkeit.

Arbeitszeiten

Wir sind für unsere Gäste 365 Tage in einer geregelten 5-Tage-Woche im Einsatz. In der Ausgestaltung des passenden Arbeitszeitmodells sind wir flexibel. Teile uns mit, ob Du in Vollzeit, Teilzeit oder als Aushilfe (Minijob) bei uns arbeiten möchtest. Wir prüfen dann gemeinsam, welches Modell für beide Seiten am besten ist

Kontakt

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

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