

Komm in unser Team!

primus-service.de



Wir machen das Gute einfach! Die Primus Service GmbH: Als Tochterunternehmen der Malteser-Gruppe ist das Kümmern um Menschen fest in unserer DNA verankert. Mit Leidenschaft für gute Verpflegung und erstklassigen Service gestalten wir deutschlandweit innovative Verpflegungskonzepte in der Betriebsgastronomie, im Care-Bereich und für viele weitere Kunden.

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

Springer Koch (m/w/d) Aachen/ Stolberg/ Eschweiler



Full-time employee



ab sofort



Aachen, 52062



Betriebsgastronomie

Aufgaben

Als Springer:in Koch bist du zeitlich und örtlich flexibel. Du unterstützt die festen Küchenteams in unseren Betriebsgastronomien Aachen, Eschweiler und Stolberg bei der täglichen Arbeit. Dein Fokus liegt dabei auf unserer Betriebsgastronomie in Stolberg. Bist du dir der besonderen Verantwortung der Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung bewusst? Perfekt. Dann warten diese Aufgaben bei uns auf dich:

- Du setzt unsere verantwortungsvollen, nachhaltigen Kulinarik-Konzepte sicher um
- Du kochst gesunde Speisen mit geringem Convenience-Anteil
- Du stärkst die Gäste-Zufriedenheit durch positive Esserlebnisse und Gastfreundlichkeit an der Ausgabe
- Du kommissionierst die Gerichte und bereitest Gerichte an unserer Front-Cooking-Station zu
- Du wirkst bei der Gestaltung von saisonalen Speiseplänen mit
- Du sorgst für einen reibungslosen Ablauf in der Küche
- Du reinigst die im Arbeitsbereich eingesetzten Geräte
- Du kümmerst dich um die Inventur, Warenannahme, Qualitätskontrolle und Lagerung von Lebensmitteln

Profil

Du begeisterst dich für gutes Essen und bist dir der Verantwortung der Gastronomie gegenüber deinen Gästen und unserer Umwelt bewusst? Dann schwing bei uns den Kochlöffel und überzeuge uns von deinen Kompetenzen als Springer Koch (m/w/d). Im Gegenzug servieren wir dir einen krisensicheren Job in einem starken Team.

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Gute handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Freude an der Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Küche
- Gute Laune, Neugierde und Offenheit für besondere Kostformen
- Verantwortungsvoller und kostenbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Gute kommunikative Fähigkeiten im Gästekontakt
- Führerschein Klasse B sowie PKW, Reisebereitschaft für die Einsatzorte

Sicherheit und Gesundheit stehen bei uns an erster Stelle, daher ist eine **Impfung** gegen **Masern** (Geburtsjahr nach 1970) und 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

- Unbefristeter Arbeitsvertrag und 30 Tage Urlaub
- Planbare Schichtzeiten
- Tariforientierte Bezahlung, Weihnachts- und Urlaubsgeld nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit
- Betriebliche Altersvorsorge mit attraktiven Arbeitgeberzuschuss
- Fachliche Einarbeitung sowie Angebot von Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Bereitstellung von Berufsbekleidung und Schuhen inkl. Reinigung
- Fahrradleasing Option
- Kostengünstige Personalverpflegung und Getränke
- Monatliche Mitarbeiterrabatte in wechselnden Onlineshops
- Tolle Firmen-Events

Lerne uns kennen. Es wird Dir sicherlich bei uns gefallen.

Arbeitszeiten

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

Kontakt

Du möchtest bei uns die Messer wetzen? Dann überzeuge dich am besten selbst von unseren Arbeitsweisen sowie der Frische und Regionalität unserer Küche. Deine Ansprechpartnerin freut sich auf deine Bewerbung und steht dir für eventuelle Rückfragen gerne zur Seite. Wir sind schon gespannt auf dich, deine Persönlichkeit und dein kulinarisches Können!

Ansprechpartner: **Mathias Quadflieg, Betriebsleiterin**

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
