

Komm in unser Team!

primus-service.de

PRIMUS



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 im **DHL Hub Leipzig** getreu dem Motto "Das machen wir besser selbst!" ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

Serviceleitung (m/w/d) Betriebsgastronomie DHL HUB Leipzig



Full-time employee



01.12.2026



Schkeuditz, 04435



Betriebsgastronomie

Aufgabe

Als **Serviceleiter (m/w/d)** bist du für den reibungslosen Betrieb unseres Betriebsrestaurants im **DHL Hub Leipzig** verantwortlich. Mit deinem Organisationstalent und deiner Führungsstärke koordinierst du die täglichen Abläufe, entwickelst dein Team weiter und sorgst für ein erstklassiges Gästeerlebnis. Dabei stellst du die Einhaltung aller Qualitäts-, Hygiene- und Servicestandards sicher, behältst die wirtschaftliche Entwicklung im Blick und leistest einen wichtigen Beitrag zum nachhaltigen Erfolg des Betriebsrestaurants.

- Du sorgst für eine professionelle und herzliche Betreuung unserer Gäste und stellst einen kunden- und serviceorientierten Verkauf sicher.
- Du sorgst für eine ansprechende und kreative Präsentation unserer Waren, Kulinarik und Aktionen sowie für eine optimale Warenverfügbarkeit.
- Du überwachst die Einhaltung von Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards gemäß HACCP.
- Du planst und kontrollierst die Produktions- und Verkaufsprozesse.
- Du übernimmst die fachliche und disziplinarische Führung des Teams.
- Du verantwortest die Einarbeitung, Motivation und Weiterentwicklung der Teammitglieder.
- Du stimmst dich eng mit der Betriebsleitung ab, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

Profil

Wir bieten Dir einen sicheren, geregelten Job mit Perspektive. Also komm in unser Team! Alles, was Du dazu brauchst, sind folgende Kompetenzen:

- Freundliches, serviceorientiertes Auftreten
- Abgeschlossene Ausbildung im Bäckereifach, Lebensmittelhandel, Einzelhandel oder eine vergleichbare Qualifikation von Vorteil
- Grundkenntnisse in Lebensmittelhygiene und -sicherheit
- Hohes Hygienebewusstsein und saubere Arbeitsweise
- Körperlich belastbar
- Verantwortungsbewusster Umgang mit Arbeitsmitteln
- Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Deutschkenntnisse (mind. B1) erleichtern Dir die Kommunikation im Team und mit unseren Gästen

Benefits

Wir glauben, dass alle Menschen gute Arbeit leisten können - wenn die Rahmenbedingungen stimmen. Darum kümmern wir uns! Wir bieten Dir:

- Einen sicheren Job mit unbefristetem Arbeitsvertrag
- Eine übertarifliche 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
- Monatlich wechselnde Rabatte in verschiedenen Onlineshops

Komm ins Primus-Team und bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.

Arbeitszeiten

Wir sind für unsere Gäste 365 Tage im Einsatz – Du und Dein Team aber nur fünf Tage pro Woche. Egal ob Früh-, Spät- oder Nachtschicht: Bei uns gestaltest Du Gastfreundschaft rund um die Uhr mit und profitierst von attraktiven Zuschlägen, verlässlicher Planung und einem Team, das zusammenhält.

Kontakt

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

Ansprechpartner: **Sascha Rath, Bereichsleiter**

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
