

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.

Betriebsleitung (m/w/d) Betriebsgastronomie



Full-time employee



ab sofort



Osnabrück, 49031



Betriebsgastronomie

Aufgaben

Die Küche ist Dein Terrain, hier hast Du alles im Blick: Gewissenhafte Planung ist genau Dein Ding und deswegen sind die Organisation und Umsetzung aller Küchenaktivitäten bei Dir genau richtig aufgehoben. Du übernimmst die Betriebsleitung bei der Volkswagen Osnabrück GmbH und unterstützt den Aufbau unseres neuen Betriebs bei den Stadtwerken Osnabrück. Dabei bringst du deine Ideen ein, entwickelst Abläufe und führst dein Team. Eine Aufgabe mit Verantwortung und Raum für eigene Impulse, bei der du die Zukunft unserer Betriebsverpflegung in Osnabrück aktiv mitträgst.

- Termingerechte Speisenproduktion unter ernährungsphysiologischen Aspekten
- Nutzung regionaler und saisonaler Lebensmittel
- Fachliche Anleitung der Küchenhilfskräfte
- Überwachung von Vorräten und Bestellung gemäß Einkaufsrichtlinien
- Zubereitung und Ausgabe von Speisen, ggf. vor dem Gast (Front-Cooking)
- Einhaltung von Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsstandards
- Reinigung und Pflege von Arbeitsgeräten und -flächen
- Unterstützung bei Inventur und sonstigen Aufgaben nach Bedarf

Profil

Du kannst kochen? Perfekt - wir haben das Rezept für gute Zusammenarbeit. Also komm rauf auf unsere Karriereleiter! Alles, was Du dazu brauchst, sind folgende Qualifikationen und Kompetenzen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) mit einschlägiger Berufserfahrung
- Betriebswirtschaftliche Qualifikation von Vorteil
- Ausgezeichnete handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Leidenschaft für das gute Produkt, eine nachhaltige Küche und kulinarische Trends
- Ideenreichtum für die ganzheitliche Verwendung von Produkten zur Vermeidung von Food-Waste
- Sozialkompetenz mit guten kommunikativen und motivierenden Fähigkeiten
- Verantwortungsvolles, kostenorientiertes Denken und Handeln
- Sichere EDV-Kenntnisse im Umgang mit MS Office 365
- Erfahrung im Umgang mit einem Warenwirtschaftssystem von Vorteil

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
- 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 - 14:15 Uhr.

Kontakt

Haben wir Dich überzeugt? Dann bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen. Ansprechpartner: **Thorsten Lütke-Entrupp, Regionalleiter**

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
