

Koch/Köchin für unsere Seniorenverpflegung (m/w/d)

ab sofort | Full-time employee | Bonn

Die LEHMANNs Gastronomie ist ein familiengeführtes Cateringunternehmen mit Sitz in Bonn. Wir sind Spezialisten für die Kinder- und Schulverpflegung und beliefern täglich über 200 Einrichtungen im Rheinland mit hochwertigen und frischen Gerichten.
Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir zur Unterstützung unserer Produktion eine/einen Koch/Köchin für unsere Seniorenverpflegung (m/w/d).Gewinnen Sie spannende Einblicke in die Prozesse eines modernen Unternehmens, schreiben Sie mit an unserer Erfolgsgeschichte und werden Sie ein wertvoller Teil unseres Familienbetriebs.

Das bieten wir Ihnen:

- Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung in einem wachsenden Unternehmen. Sie erwartet ein motiviertes Team, kurze Entscheidungswege sowie die Möglichkeit, eigene Ideen aktiv einzubringen und umzusetzen.
- Darüber hinaus bieten wir Ihnen moderne Arbeitsmittel, professionelle Vertriebsunterstützung und eine sinnstiftende Tätigkeit im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.
- Sie profitieren von flachen Hierarchien und direkten Kommunikationswegen, die eine schnelle und unkomplizierte Umsetzung neuer Ideen ermöglichen.
- Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem aufstrebenden und zukunftsorientierten Unternehmen mit langfristiger Perspektive.
- Nach bestandener Probezeit profitieren Sie zusätzlich von einer betrieblichen Altersvorsorge sowie unserem leistungsbezogenen Bonusprogramm „Edenred City Card“ als steuerfreiem Sachbezug.
- Nach erfolgreicher Entfristung ermöglichen wir Ihnen mit unserem JobRad-Angebot ein steuerbegünstigtes Fahrradleasing zur privaten Nutzung und fördern gleichzeitig umweltbewusste Mobilität.
- Zur Unterstützung Ihrer Gesundheit steht Ihnen ein hausinternes Physioangebot in Form von

- Jobmassagen zur Verfügung.
- Freuen Sie sich außerdem auf eine freie Mitarbeiterverpflegung in unserem hauseigenen Bistro sowie auf kostenlose Mitarbeiterparkplätze.

Ihre Aufgaben bei uns:

- Sie bereiten warme und kalte Speisen für die Seniorenverpflegung zu und übernehmen die Portionierung und Verteilung im Bereich der Sonderkostformen mit rund 250 Essen pro Tag. Dabei achten Sie auf die besonderen Ernährungsbedürfnisse unserer Tischgäste.
- Sie gestalten den Speiseplan und das Speisenangebot aktiv mit und bringen Ihre Ideen für eine abwechslungsreiche und bedarfsgerechte Verpflegung ein.
- Sie stellen die Einhaltung unserer hohen Hygiene- und Qualitätsstandards nach den HACCP-Richtlinien sicher und arbeiten mit großer Sorgfalt.
- Sie sorgen für reibungslose Produktionsabläufe und bringen sich aktiv in die Optimierung der Arbeitsprozesse und des Wareneinsatzes ein. Darüber hinaus übernehmen Sie Mitverantwortung für das Bestellwesen und stellen die korrekte Auslieferung der Speisen sicher.

Das bringen Sie mit:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin. Eine Zusatzqualifikation als Diätkoch/Diätköchin oder als diätisch geschulter Koch/geschulte Köchin ist von Vorteil, aber keine Voraussetzung. Auch als Quereinsteiger, beispielsweise aus der Diätassistenz, sind Sie bei uns herzlich willkommen.
- Sie arbeiten eigenverantwortlich, zuverlässig und gewissenhaft. Ein hohes Maß an Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Durchsetzungsvermögen zeichnet Sie aus.
- Idealerweise bringen Sie Erfahrung im Umgang mit Convenience-Produkten und dem Cook-&-Chill-Verfahren mit.
- Gute Deutschkenntnisse und ein ausgeprägtes Zahlenverständnis runden Ihr Profil ab.

Schwerbehinderte Bewerber (m/w/d) werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt

Jetzt bewerben

LEHMANNs
Sie werden uns mögen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

LEHMANNs Gastronomie GmbH
Saime-Genc-Ring 31, 53121 Bonn
www.lehmanns-gastronomie.de
Ellen Mandt
Tel. 0228 850 261-20
E-Mail: bewerbung@lehmanns-gastronomie.de