



SCHREIBEN SIE MIT AN UNSERER ERFOLGSGESCHICHTE

Koch (m/w)

 ab sofort

 Vollzeit





 Bonn

Als Familienunternehmen kochen wir bei LEHMANNs aus Leidenschaft. Wir sind Spezialisten für die Außerhausverpflegung und beliefern rund 80 Einrichtungen von unserer Zentralküche in Bonn aus. Unser Kerngeschäft ist die Verpflegung von Schulen und Kindergärten mit hochwertigen und frischen Gerichten.







Unser Angebot:

Mit rund 150 Mitarbeitern sind wir klein genug, um Sie als Mensch wahr zu nehmen und groß genug, um Ihnen ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld zu bieten. Bei uns entwickeln Sie sich fachlich weiter und arbeiten in einem dynamischen, kulturell gemischten Team. Neben flachen Hierarchiestrukturen, kurzen Kommunikationswegen und einem guten Betriebsklima erwartet Sie ein sicherer Arbeitsplatz in einem aufstrebenden Unternehmen. Freuen Sie sich auf geregelte Arbeitszeiten, abwechslungsreiche Aufgaben und die Möglichkeit zur Mitgestaltung einer modernen Schulverpflegung.

Ihre Aufgaben:

-  Verantwortung für das operative Küchenmanagement: Speisezubereitung, kundenbezogene Kommissionierung sowie zeitgerechte Bereitstellung der Speisen
-  Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes unter Wahrung höchster Hygiene- und Qualitätsstandards
-  Unterstützung des Küchenchefs bei der Umsetzung von gesetzten Standards und Prozesse
-  Warenwirtschaft und -Disposition

Ihr Profil:

-  Mehrjährige Berufserfahrung
-  Eigenverantwortliche, sehr zuverlässige und gewissenhafte Arbeitsweise
-  Hohes Maß an Teamfähigkeit
-  Zusatzqualifikation als Küchenmeister wünschenswert
-  Fundierter Umgang mit Convenience-Produkten und dem Cook & Chill-Verfahren wünschenswert
-  Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Durchsetzungsvermögen

Bei gleicher Eignung werden schwerbehinderte Bewerberinnen und Bewerber bevorzugt eingestellt.