



## SCHREIBEN SIE MIT AN UNSERER ERFOLGSGESCHICHTE

# Beikoch (m/w/d)

 kurzfristig

 Vollzeit





 Bonn

Als Familienunternehmen kochen wir bei LEHMANNs aus Leidenschaft. Wir sind Spezialisten für die Außerhausverpflegung und beliefern über 100 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, freie Mitarbeiterverpflegung und die Möglichkeit zur Mitgestaltung einer modernen Schulverpflegung.

### Ihre Aufgaben:

-  Mitwirkung bei der Zubereitung von warmen und kalten Speisen
-  Kundenspezifische Warenkommissionierung und Verteilung der Speisen
-  Zuarbeit der Köche sowie allgemeine Spül- und Reinigungsarbeiten
-  Wahrung höchster Hygiene- und Qualitätsstandards nach HACCP

### Ihr Profil:

-  Eigenverantwortliche, sehr zuverlässige und gewissenhafte Arbeitsweise
-  „Hands-on“ Mentalität und Einsatzbereitschaft
-  Berufserfahrung im Küchenbereich wünschenswert
-  Belastbarkeit und Teamfähigkeit
-  Gute Deutschkenntnisse
-  Gutes Zahlenverständnis
-  Freude im Umgang mit Lebensmitteln
-  Spaß an der Arbeit in der Küche

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