

Unser Unternehmen Rebional versteht sich als der Bio-Gastronom in der Gemeinschaftsverpflegung und beantwortet die aktuellen ökonomischen, ökologischen und ethischen Anforderungen mit seinem Unternehmenskonzept des nachhaltigen Handelns. Ein gerechter Umgang mit Mitarbeitern, Arbeitszeiten und leistungsgerechte Vergütung sind Teil unserer Unternehmensphilosophie.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt für unsere Zentralküche in Herdecke
Sie als begeisterungsfähige/n

Köchin/Koch

im Rahmen einer Vollzeitstelle.

Die Arbeitszeiten liegen im Schichtbetrieb Montag bis Freitag
zwischen 5.00 Uhr und 20.30 Uhr
in wechselnden Schichtsystem Früh 06.00 h bis 14.15 h und Spät 12.00 h bis 20.15 h

- wenn Sie in der Lage sind, unsere Küche gemeinsam mit der Ihnen vorgesetzten Betriebsleitung so zu führen, als ob es Ihr eigenes Gastronomieunternehmen wäre,
- wenn Sie es lieben, aufgeschlossen mit Menschen zu kommunizieren und richtig Spaß an Produktion haben,
- wenn Sie in einem vorhandenen Mitarbeiterteam motivierend mitarbeiten können,
- wenn Sie die Wertvorstellung von Speisenzubereitung mit frischen und hochwertigen Bioprodukten und eine ansprechende Präsentation der täglichen Speisen mit uns teilen,
- wenn Sie Fachkompetenz durch Berufserfahrung im Hotel- und Gastronomiegewerbe und Großküchenerfahrung vorweisen können,
- wenn Ihre Hauptaufgaben Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warm Speisen unter Sicherstellung höchster Qualität sowie Dienstplangestaltung, Prozessoptimierung, Rezepturenentwicklung, Wareneinkauf und Drittgeschäftsausweitung selbstverständlich sind,

dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und wollen Sie kennenlernen.
Sie haben die Chance, Mitglied eines großartigen Erfolgsrezeptes zu werden.

Helfen Sie uns, eine neue Ess- und Küchenkultur in der Gemeinschaftsverpflegung zu etablieren und senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung mit dem Betreff „Herdecke“ an

kuechenleitung@rebional.de

Weitere Informationen über Rebional finden sie unter www.rebional.de.