



Wir suchen Sie ab sofort im Rahmen einer Vollzeitstelle als

Koch (m/w/d)

für die Gemeinschaftsverpflegung in unserer Zentralküche in 58313 Herdecke.

Die Arbeitszeit verteilt sich auf Montag – Freitag im Wechsel in 2 Schichten von 5 bis 13 Uhr und von 13 bis 21 Uhr.

Rebional versteht sich als der Bio-Gastronom in der Gemeinschaftsverpflegung. Ein gerechter Umgang mit Mitarbeitenden und der Ansatz, ökologische und ökonomische Wertvorstellungen zu beachten, sind Teil unserer Unternehmensphilosophie. **Daher bieten wir:**

- eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe
- einen sicheren Arbeitsplatz
- Familienfreundliche, geregelte und planbare Arbeitszeiten (Mo Fr)
- eine angemessene Vergütung nach Tarif sowie 30 Urlaubstage
- besondere Sozialleistungen (u.a. Versicherungs- und Vorsorgepakete, Firmen (E-) Bikes)
- vielfältige Weiterbildungs- und Karrieremöglichkeiten

Ihre Aufgaben beinhalten die Herstellung der Speisen nach ernährungsphysiologischen und diätetischen Gesichtspunkten und den Bedürfnissen unserer Kunden und Gäste.

Sie haben Ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht und verfügen über eine abgeschlossene einschlägige Berufsausbildung, z.B. als Koch oder Hauswirtschafter. Sie bringen Berufserfahrung, HACCP-Kenntnisse und Begeisterung für frische und hochwertige Bio-Produkte mit. Außerdem lieben Sie es, aufgeschlossen mit Menschen zu kommunizieren und haben richtig Spaß an Produktion und Arbeit im Team.

Sie teilen unsere Vision von nachhaltiger Kochkunst und Esskultur in der Gemeinschaftsgastronomie? **Bewerben Sie sich jetzt** unter dem Stichwort "Koch Herdecke" an **jobs@rebional.de**. Für Rückfragen steht Ihnen Herr Ingo Grottke unter Tel. 0151-64917422 gerne zur Verfügung.

Noch mehr Infos finden Sie auf **www.rebional.de**, bei Facebook, Xing und LinkedIn. Einen ersten Einblick ins Team gibt unser Film **Wir suchen dich** auf unserem YouTube-Kanal "Rebional GmbH".

Wir freuen uns auf Sie.