

Koch/Köchin

zum 1. Oktober gesucht vom Team des Bio-Catering Safran zur Unterstützung in der Küche mit den Schwerpunkten Kindergarten-Verpflegung (weitgehend aus Frischprodukten) und einem vielfältigem Partyservice-Bereich.

Unsere Unternehmensphilosophie ist eine gesunde kreative Küche, die zu 100% aus Bio-Produkten hergestellt wird.

Wir kochen während der Woche täglich etwa 2000 Mahlzeiten für

- Kindergärten und Grundschulen
- Bistros in Naturkostläden

Diese werden frisch von unseren 35 Mitarbeitern vorbereitet, hergestellt und ausgeliefert.

Dienstzeiten für diesen Bereich sind in der Regel von 7-16 Uhr.

Darüber hinaus haben wir einen sehr vielfältigen Partyservice -Bereich, in dem wir

- Feiern wie Hochzeiten, Geburtstage oder Konfirmationen
- Großveranstaltungen wie Messen, Hoffeste oder Firmenfeste

mit kreativem Fingerfood, Live-Cooking-Events und vollwertigen Buffets mit großem Angebot an vegetarischen und veganen Speisen bedienen.

Dienstzeiten für diesen Bereich erstrecken sich nach Bedarf auch über das Wochenende und in den Abend.

Nach gründlicher Einarbeitung würdest Du auf allen Positionen in der Speisenproduktion, sowie auf Veranstaltungen eingesetzt.

Mitbringen solltest Du

- abgeschlossene Ausbildung zur Köchin/zum Koch
- Führerschein Klasse B
- zeitliche Flexibilität
- körperliche Belastbarkeit
- Bereitschaft, sehr unterschiedliche Anforderungen zu erfüllen (Feine Buffets, Großküche)
- Spaß an frischer, kreativer und hochwertiger Speisenproduktion mit Bio-Philosophie
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Lernfähigkeit

Wenn Du dich davon angesprochen fühlst und eine abwechslungsreiche Tätigkeit zu fairen Arbeitsbedingungen in einem freundlichen Team suchst, würden wir uns freuen Dich in unserem Bio-Unternehmen begrüßen zu können.

Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen sendest Du bitte per Post oder E-Mail an:

**Bio Catering Safran
Harald Rühl
Wiesenstraße 16
35625 Hüttenberg
Tel.: 06403-9775470**

harald.ruehl@safran-catering.de
www.safran-catering.de