

Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen der Elektroindustrie und gehören zu den innovativsten Mittelständlern Deutschlands. Wir sind der Spezialist für die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb von Produkten und Systemen für die effiziente, dezentrale Warmwasserversorgung und sind einer der führenden deutschen Hersteller von E-Durchlauferhitzern. Wir leben Verantwortung und machen intelligente und energieeffiziente, dezentrale Warmwasserversorgung zum weltweiten Standard. Wir setzen uns dafür ein, die Warmwasserversorgung von der Heizung zu trennen für eine Zukunft ohne fossile Brennstoffe. Wir suchen Vordenker und Vorbilder für Effizienz. Zur Unterstützung unseres Teams in unserem Mitarbeiterrestaurant „Clageteria“ suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten und kreativen

Koch (m/w/d)

Sie verwöhnen unsere Mitarbeitenden und Gäste mit liebevoll zubereiteten Mahlzeiten und der Ausgabe des Mittagessens. Dabei sind Sie kreativ in der Zubereitung der Menüs, engagiert und haben immer einen Rundumblick. Perfekter Service sowie Hygiene liegen Ihnen am Herzen und Sie haben ein Gespür für die Wünsche Ihrer Gäste, Kolleginnen und Kollegen. Gemeinsam mit einem eingespielten Team von 4 Personen sorgen Sie für ein abwechslungsreiches und gesundes kulinarisches Erlebnis.



Diese Aufgaben erwarten Sie

- > Eigenverantwortliche Zubereitung von täglich zwei Gerichten für durchschnittlich 90 Personen, davon immer eine vegetarische Variante
- > Planung und Umsetzung einer ausgewogenen Speisenauswahl unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Produkte
- > Sicherstellung von Qualität, Frische und einer gesunden Ernährung in allen Speisen
- > Einhaltung aller Hygiene- und Sicherheitsstandards gemäß HACCP-Standards
- > Kreative Gestaltung und Weiterentwicklung des Speisenangebots in Zusammenarbeit mit dem Team
- > Effiziente Organisation der Arbeitsabläufe in der Küche, auch in stressigen Situationen
- > Bereitschaft für Firmen-Events, die selten auch mal abends stattfinden können
- >

ANSPRECHPARTNER:

Melanie Bielenberg

KONTAKTDATEN:

Telefon 04131-8901-234

ANSCHRIFT:

CLAGE GmbH
Pirolweg 4
21337 Lüneburg

Das bringen Sie mit

- > Idealerweise eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d) oder eine vergleichbare Ausbildung in der Gastronomie
- > Hohe Serviceorientierung, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein

- > Teamfähigkeit, Belastbarkeit und eine strukturierte Arbeitsweise
- > Erste Erfahrungen im Bankettbereich sind von Vorteil
- > Fundierte Kenntnisse im Bereich HACCP
- > Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Deutschkenntnisse
- > Leidenschaft für kreative, frische und regionale Küche

Das bieten wir Ihnen

- > Einen sicheren Arbeitsplatz und langfristige Perspektiven in einem stetig wachsenden modernen Unternehmen
- > Geregelte attraktive Arbeitszeiten ohne Wochenend- oder Feiertagsdienste
- > Kurze Kommunikationswege und flache Hierarchien
- > Ein kollegiales und dynamisches Arbeitsumfeld in einer top ausgestatteten Küche
- > Ein motiviertes Team aus hilfsbereiten und engagierten Kollegen
- > Fitnessangebot, Jobrad-Leasing, betriebliches Gesundheitsmanagement und Mitarbeitererevents
- > Arbeitgeberfinanzierte betriebliche Krankenzusatzversicherung
- > Ein attraktives Arbeitsumfeld in einer schönen Stadt mit hoher Lebensqualität
- >

Informationen über unseren Datenschutz im Hinblick auf Bewerbungen finden Sie im Dokument »Datenschutzhinweise für Bewerber« (<https://www.clage.com/de/datenschutzhinweise-fuer-bewerber>).