



Unser Angebot - Sympathische Kollegen - Beste Verarbeitungsware - Glänzende Aussicht

Wir suchen zum schnellstmöglichen Eintrittstermin für unsere Betriebsstätte Hofgut Serrig

1 Koch / Küchenmeister (m/w/d)

Zur verantwortlichen Sicherstellung der täglichen Versorgung des gesamten Hofgutteams

in Vollzeit, zunächst befristet auf 1 Jahr

Wir suchen 1 Koch (m/w/d) zur Verstärkung unseres Küchenteams auf dem Hofgut in Serrig, Betriebsstätte der Lebenshilfe-Werke-Trier GmbH.

Als Betriebsstätte der Lebenshilfe-Werke-Trier GmbH sind wir dem Grundsatz „Aus Verantwortung für Mensch und Natur“ verpflichtet. Unsere hofeigenen Produkte werden gemeinsam mit Menschen mit Beeinträchtigungen und unseren Fachkräften in der Landwirtschaft nachhaltig angebaut, frisch geerntet und verarbeitet. Unsere hauseigene Fleischveredelung rundet unser Angebot an frischen Produkten ab. Die Vermarktung erfolgt umgehend und direkt in unserem Dorf- und Hofgutladen, sowie über die Wochenmärkte der Region. Bei uns steht der Mensch mit und ohne Beeinträchtigung im Mittelpunkt. Wir sind überzeugt davon, dass unser gesamtes Team ein entscheidender Erfolgsfaktor in einer sich ständig ändernden Marktsituation ist. Wenn Sie regionale Produkte, regionale Verarbeitung und regionale Vermarktung unterstützen wollen, dann sollten Sie Teil unseres Teams werden. Wir freuen uns bereits heute auf Ihre Bewerbung.

Was erwarten wir von Ihnen?

- Begeisterung für die Zubereitung von ausgewogenen und gesunden Mahlzeiten
- Einkauf, Kontrolle und Warenlagerung aller notwendigen Lebensmittel
- Kundenorientierte und kundenkontaktfreudige Arbeitsweise
- Freundliches und zugewandtes Wesen (Empathie)
- Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild
- Zuverlässigkeit, Engagement und Flexibilität
- Verantwortungsgefühl
- Organisationstalent und wirtschaftliches Handeln
- Selbstverständnis für Hygiene und Sauberkeit (HACCP)

Was bieten wir Ihnen?

- Entlohnung nach Haustarif
- Gestaltungsmöglichkeiten im Arbeitsbereich
- betriebliche Altersvorsorge
- berufsbegleitende Fortbildungsmöglichkeiten
- Geregelt Arbeitszeit mit 39 Stunden/Woche

Was sind Ihrer Aufgaben?

- Tägliche Sicherstellung von Frühstück und Mittagessen für ca. 180 Personen
- Betreuung der betreuten Mitarbeiter im Bereich Küche
- Produktion verkaufsfähiger Ware für den Hofgutladen
- Organisation von Veranstaltungen auf dem Hofgut
- Catering bei Veranstaltungen außerhalb des Hofgutes
- Ökonomische & Ökologische Arbeitsprozesse sicherstellen bzw. weiterentwickeln

Sie haben Fragen vorab?

Dann rufen Sie uns einfach an unter Tel.-Nr. 0172 356 8929. Herr Christoph Halbe wird Ihnen gerne weiterhelfen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: bewerbung@lebenshilfe-werke.de