

Wir suchen Sie!

Absolute Leidenschaft für frische Produkte, Gastfreundschaft & Genuss – dafür steht L & D seit 40 Jahren. Mit Liebe bereiten wir aus saisonalen Zutaten der Region leckere Gerichte für die zeitgemäße Mitarbeiterverpflegung in bundesweit über 80 Betriebsrestaurants zu.

Mit moderner Betriebsgastronomie, kreativem Event Catering und einer Service orientierten Sport- und Kongresshallenbewirtschaftung überzeugen wir täglich rund 40.000 Gäste – die bei L & D selbstverständlich immer im Mittelpunkt stehen.

Wir suchen Menschen, die ebenso leidenschaftlich wie wir Spaß daran haben, in Teamwork individuelle und flexible Verpflegungskonzepte zu erarbeiten, gastronomische Trends umzusetzen und unseren Gästen täglich Abwechslung, Genuss und perfekten Service zu garantieren.

Dafür bieten wir allen Mitarbeitern – vom Azubi bis zur qualifizierten Fach- und Führungskraft – vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten, ein sehr gutes Betriebsklima und die Sicherheit eines expandierenden Unternehmens.

Wann stellen Sie sich bei uns vor?

Kontaktdaten:

L & D GmbH & Co.KG 9500
 Im Hause der Gothaer Versicherung
 Gothaer Allee 1
 50969 Köln

E-Mail: e.doerfer@l-und-d.de



Wenn Sie eine neue Herausforderung in der Gemeinschaftsverpflegung suchen und Sie sich als persönlicher Dienstleister verstehen, sind Sie bei uns genau richtig! Verstärken Sie unser Team in Köln im Hause der Gothaer Versicherung **ab sofort** als:

Jungkoch (m/w) in Vollzeit

Folgende Qualifikationen wünschen wir uns:

- abgeschlossene gastronomische Berufsausbildung zum/zur Koch/Köchin
- erste Berufserfahrung vorzugsweise in der Gemeinschaftsverpflegung
- eine ausgeprägte Kunden- und Dienstleistungsorientierung und absolute Freundlichkeit am Gast
- ein hohes Maß an Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein und Flexibilität

Gesucht wird ein/e motivierte/r Koch/Köchin, der/die gerne mit anpackt und Spaß am Umgang mit Lebensmitteln hat.

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Kochen und Speisenzubereitung nach Rezeptur
- Sicherstellung der Hygienevorschriften und Einhaltung des HACCP Konzeptes
- selbstständiges Arbeiten
- Unterstützen des Küchenteams

Für Ihre Arbeit bieten wir Ihnen:

- eine geregelte Festanstellung
- einen interessanten u. abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- gute Möglichkeiten zur individuellen Weiterentwicklung
- Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung

Ihre Arbeitszeiten sind in der Regel von Montag bis Freitag. Sie sollten allerdings die Bereitschaft zur Spät- / Wochenenddienst, für extra Veranstaltungen mitbringen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung inklusive Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin per Post oder E-Mail an Herrn Eric Dörfer. Bitte beachten Sie, dass wir E-Mail Bewerbungen ausschließlich als PDF-Dateien entgegen nehmen.

Informieren Sie sich gerne vorab unter:

www.l-und-d.de

