

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?

Kontakt:

L & D GmbH & Co.KG. 9035
Breitlacher Str. 90
60489 Frankfurt
E-Mail: aok-systems-ffm@l-und-d.de

Ihr Ansprechpartner:
Herr Ingo Weber



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 Frankfurt **ab sofort** als:

Koch (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

Wir bieten Ihnen:

- Einen sicheren Arbeitsplatz und geregelte Arbeitszeiten
- Freie Wochenenden
- Internes Weiterbildungsprogramm
- Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, und Sie Teil unseres Erfolgs werden möchten, dann senden Sie uns Ihre aussagekräftige Bewerbung (inklusive Gehaltsvorstellung) per Post oder E-Mail an Herrn Weber. Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich E-Mail Bewerbungen in Form von PDF-Dateien entgegen nehmen.

Informieren Sie sich gerne vorab unter:

www.l-und-d.de

