

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 9005
 Neue Rabenstr. 15 - 19
 20354 Hamburg

E-Mail:
signaliduna-dammtor@l-und-d.de

Ihre Ansprechpartnerin:
 Michaela Frederiksen



Wenn Sie eine neue Herausforderung in der Gemeinschaftsverpflegung suchen und Sie sich als persönlicher Dienstleister verstehen, sind Sie bei uns genau richtig! Verstärken Sie unsere Teams im Hause der Signal Iduna Dammtor in Hamburg **ab sofort** als:

Koch (m/w) in Vollzeit

Folgende Qualifikationen wünschen wir uns:

- eine abgeschlossene 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:

- Geregelte Arbeitszeiten mit freien Wochenenden
- Möglichkeiten zur beruflichen Weiterbildung
- Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung inklusive Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin per Email an Michaela Frederiksen. Bitte beachten Sie, dass wir E-Mail-Bewerbungen ausschließlich in Form von PDF-Dateien entgegengenommen werden.

Informieren Sie sich gerne vorab unter:

www.l-und-d.de

