

## Ihr Partner für Betriebsgastronomie und individuelle Verpflegungskonzepte

Die BIG oHG ist als mittelständisches Dienstleistungsunternehmen im Bereich Business- und Eventcatering tätig. BIG steht für **Begeisterung – Innovation – Gastfreundschaft**. Derzeit sind wir bundesweit mit über 220 Mitarbeitern für namhafte Unternehmen der Dienstleister. Wir überzeugen unsere Kunden durch Qualität, Vielfalt der Produkte sowie durch die Servicebereitschaft und Freundlichkeit unserer Mitarbeiter.

Für unser künftiges Mitarbeiter-Team im Betriebsrestaurant der Alois Müller GmbH in Ungerhausen suchen wir ab dem 01.06.2019 in Vollzeit einen

### erfahrenen Erstkoch (m/w) für die Objektleitung

mit Freude am Beruf.

Arbeitszeit: 39,0 Wochenstunden von Montag bis Freitag zwischen 05:30 Uhr und 15:00 Uhr.

#### Ihre Aufgaben

- Führung von 2 Teilzeitmitarbeitern
- Zubereitung der Zwischen- und Hauptverpflegung für ca. 50 – 80 Essensteilnehmer
- Essensausgabe
- Kassentätigkeiten mit einem bargeldlosen Zahlungssystem
- Gästeservice/Gästabbetreuung
- Einkauf, Annahme und Lagerung von Lebensmitteln
- Betreuung der Lebensmittelautomaten

#### Ihr Profil

- Sie haben Führungsfähigkeit und Organisationstalent
- Sie sind motiviert, teamfähig und an selbständiges Arbeiten gewöhnt
- Sie sind belastbar und arbeiten mit Sorgfalt und Genauigkeit
- Sie sind flexibel, kundenorientiert und zuverlässig
- Sie besitzen sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres
- Sie besitzen eine rasche Auffassungsgabe und sichere deutsche Sprachkenntnisse

#### Wir bieten

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem dynamisch wachsenden Familienunternehmen
- Anspruchsvolle Aufgabe mit viel Raum zur Entfaltung
- Attraktive und familienfreundliche Arbeitszeiten (in der Regel von Montag bis Freitag tagsüber sowie **keine** Sonn- und Feiertagsarbeit, Spätschicht oder Nachtarbeit)
- Leistungsgerechte tarifliche Bezahlung, sowie Zahlung von Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge
- Sämtliche Arbeitszeiten werden in einem Arbeitszeitkonto festgehalten, ein Ausgleich erfolgt durch Freizeit
- Berufsbekleidung inkl. Reinigung und persönliche Sicherheitsausrüstung wird gestellt
- Neue, zeitgemäße und moderne Küchenausstattung

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen  
BIG oHG, z. H. Frau Karina Rehäuser, Friedrich-Bergius-Ring 24, 97076 Würzburg,  
Tel. 0162-2467670

oder

per E-Mail an [karina.rehaeuser@bigcatering.de](mailto:karina.rehaeuser@bigcatering.de) (Anlagen bitte in den Formaten doc oder pdf)

Internet: [www.bigcatering.de](http://www.bigcatering.de)