

Koch/Beikoch (m/w/d) + Willkommensbonus

Position:	Teilzeit / Vollzeit (ca. 169 Std./Monat)
Standort:	Schkeuditz, 04435
Bereich:	Betriebsgastronomie
Arbeitsbeginn:	01.06.2026



QR-Code scannen und direkt bewerben
oder www.primus-service.de/j/80nc5kot besuchen

Als feste Größe der Deutschen Cateringbranche bringen wir seit 25 Jahren Frische und Genuss auch in die Kantinen unterschiedlichster Unternehmen. Gemeinsam mit Dir möchten wir unseren Gästen der **EAT in Leipzig** getreu dem Motto "Das machen wir besser selbst!" ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

Aufgaben

Wir suchen zur Verstärkung unseres engagierten Küchenteams im **EAT in Leipzig** talentierte Köche (m/w/d) und Beiköche (m/w/d). Bei uns hast du die Möglichkeit, deine Fähigkeiten weiterzuentwickeln, neue kulinarische Horizonte zu entdecken und gemeinsam mit uns die Gaumen unserer Gäste zu verzaubern. Mit Hingabe, Neugierde und einem Auge fürs Detail prägst du zusammen mit dem Küchenteam eine frische, regional geprägte Küche der vier Jahreszeiten. Deine Aufgaben sind wie folgt:

Zu Deinen Aufgaben gehören:

- Du setzt unsere nachhaltigen Kulinarik-Konzepte sicher um
- Du kochst frische, handgemachte Speisen
- Du stärkst die Gäste-Zufriedenheit durch positive Esserlebnisse
- Du bereitest Gerichte im Front-Cooking für ein wahres Gästelerlebnis zu
- Du reinigst die im Arbeitsbereich eingesetzten Geräte
- Du kümmerst dich um die Warenannahme, Qualitätskontrolle, Lagerung
- Du unterstützt bei der Durchführung der Inventur

Profil

Du kannst kochen? Perfekt - wir haben das Rezept für gute Zusammenarbeit und einen sicheren, geregelten Job mit Perspektive für Dich. Also komm in unser Team! Alles, was Du dazu brauchst, sind folgende Qualifikationen und Kompetenzen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) oder Beikoch (m/w/d)
- Sehr gute handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Freude an der Umsetzung einer frischen und nachhaltigen Küche
- Gute Laune, Neugierde und Offenheit für kulinarische Trends
- Verantwortungsvoller und kostenbewusster Umgang mit Lebensmitteln

- Erfahrung im Umgang mit einem Warenwirtschaftssystem von Vorteil
- Gute kommunikative Fähigkeiten im Gästekontakt
- Deutschkenntnisse (mind. B1) erleichtern dir die Kommunikation im Team und mit unseren Gästen

Benefits

Der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt. Deswegen unterstützen wir Dich und Deine Ziele, wo wir können. Bei uns gibt es:

- **Willkommensbonus von 1000,00 € ***
- Einen sicheren Job mit unbefristetem Arbeitsvertrag
- Eine faire, tariforientierte Bezahlung
- Weihnachts- und Urlaubsgeld nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit
- Plus aufs Gehalt durch Nachtzuschläge
- Eine betriebliche Altersvorsorge
- Mindestens 2 freie Wochenende im Monat
- 30 Tage Erholungsurlaub
- Eine preisgünstige Verpflegung während der Arbeitszeit
- Fahrrad-Leasing zu günstigen Konditionen
- Kostenlose Arbeitskleidung (inkl. Reinigung) und Arbeitsschuhe
- Detaillierte Einarbeitung und Möglichkeiten zur Fortbildung
- Monatlich wechselnde Rabatte in verschiedenen Onlineshops

* bei einer Vollzeitstelle: 250,00 € bei Einstellung, 250,00 € nach bestandener Probezeit und 500,00 € nach einem Jahr Unternehmenszugehörigkeit.

Haben wir Dich überzeugt? Dann bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.

Arbeitszeiten

Wir sind für unsere Gäste an 365 Tagen im Jahr im Einsatz – in einer geregelten 5-Tage-Woche mit Früh-, Tages- und Spätschichten.

Alle sind bei Primus willkommen. Wir schätzen Vielfalt und freuen uns über jede Bewerbung, unabhängig von Deinem persönlichen Hintergrund. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt.

Ihr Ansprechpartner

Heiko Blümel

Betriebsleitung

Jetzt bewerben!

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone oder besuchen Sie direkt:

<https://www.primus-service.de/j/80nc5kot>

Generiert am 28.04.2026 18:17 Uhr