

## Sous Chef / Stellvertretende Betriebsleitung (m/w/d) Betriebsgastronomie

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Position:      | Vollzeit            |
| Standort:      | Osnabrück, 49031    |
| Bereich:       | Betriebsgastronomie |
| Arbeitsbeginn: | Ab sofort           |



QR-Code scannen und direkt bewerben  
oder [www.primus-service.de/j/abzt9iii](http://www.primus-service.de/j/abzt9iii) besuchen

**Wir machen das Gute einfach! Die Primus Service GmbH:** 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 in **Osnabrück** getreu dem Motto "Das machen wir besser selbst!" ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

## Aufgaben

---

Die Küche ist Dein Terrain, hier hast Du alles im Blick: Gewissenhafte Planung ist genau Dein Ding und deswegen sind die Organisation und Umsetzung aller Küchenaktivitäten bei Dir genau richtig aufgehoben. Als Sous Chef / Stellvertretende Betriebsleitung hängst Du die Messlatte gemeinsam mit deinem Team hoch und setzt dabei Maßstäbe in puncto verantwortungsvolle Kulinarik. Zu deinen Aufgaben gehören außerdem:

- Termingerechte Speisenproduktion unter ernährungsphysiologischen Aspekten
- Nutzung regionaler und saisonaler Lebensmittel
- Fachliche Anleitung der Küchenhilfskräfte
- Überwachung von Vorräten und Bestellung gemäß Einkaufsrichtlinien
- Zubereitung und Ausgabe von Speisen, ggf. vor dem Gast (Front-Cooking)
- Einhaltung von Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsstandards
- Reinigung und Pflege von Arbeitsgeräten und -flächen
- Unterstützung bei Inventur und sonstigen Aufgaben nach Bedarf

## Profil

---

Du kannst kochen? Perfekt - wir haben das Rezept für gute Zusammenarbeit. Also komm rauf auf unsere Karriereleiter! Alles, was Du dazu brauchst, sind folgende Qualifikationen und Kompetenzen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) mit einschlägiger Berufserfahrung
- Betriebswirtschaftliche Qualifikation von Vorteil
- Ausgezeichnete handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Leidenschaft für das gute Produkt, eine nachhaltige Küche und kulinarische Trends

- Ideenreichtum für die ganzheitliche Verwendung von Produkten zur Vermeidung von Food-Waste
- Sozialkompetenz mit guten kommunikativen und motivierenden Fähigkeiten
- Verantwortungsvolles, kostenorientiertes Denken und Handeln
- Sichere EDV-Kenntnisse im Umgang mit MS Office 365
- Erfahrung im Umgang mit einem Warenwirtschaftssystem von Vorteil

## Benefits

---

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

- Einen sicheren Job mit unbefristetem Arbeitsvertrag
- Eine faire, tariforientierte Bezahlung
- Eine betriebliche Altersvorsorge
- 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

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

## Arbeitszeiten

---

Wir bieten Dir familien- und freizeitfreundliche Arbeitszeiten an, die sich von der klassischen Gastronomie unterscheiden. Unsere Schichten liegen montags bis freitags in der Zeit von: 05:30 - 14:30 Uhr.

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

**Patrick Bloeck**

Betriebsleitung

---

### Jetzt bewerben!

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

<https://www.primus-service.de/j/abzt9iil>

Generiert am 02.03.2026 02:06 Uhr