

# PRIMUS

---

## Springer Betriebsleiter (m/w/d) Betriebsgastronomie

<b>Position:</b>	Vollzeit
<b>Standort:</b>	Aachen, 52078
<b>Bereich:</b>	Betriebsgastronomie
<b>Arbeitsbeginn:</b>	Ab sofort



QR-Code scannen und direkt bewerben  
oder [www.primus-service.de/j/rx77u8ce](http://www.primus-service.de/j/rx77u8ce) 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 in **Aachen** getreu dem Motto "Das machen wir besser selbst!" ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

### Aufgaben

---

Als Springer:in Betriebsleitung ist Dein Berufsalltag niemals langweilig, hier sind Tapetenwechsel Dein tägliches Brot. Entweder übernimmst Du temporär die Leitung für einen unserer Betriebe in **Aachen** oder Du arbeitest an spannenden neuen Projekten wie Neueröffnungen und Firmenevents mit. Hier hast Du es in der Hand, die Betriebsgastronomie von Morgen zu gestalten und Maßstäbe in puncto Qualität und Nachhaltigkeit zu setzen. Zu Deinen Aufgaben gehören folgende:

- Personal- und Führungsverantwortung, Motivation und Weiterentwicklung Deines Teams
- Betriebssteuerung im Rahmen des Budgetrahmens, inkl. Inventur, Monatsabschluss
- Reporting und Regelkommunikation mit unserem Auftraggebenden
- Kontinuierliche Weiterentwicklung unserer gastronomischen Dienstleistung und Prozesse
- Vorbild und Mentor für wirklich gelebte Gastgeber-Mentalität und Qualitätsstandards
- Steuerung und Durchführung von Veranstaltungen am Kundenstandort mit Deinem Event-Team
- Ansprechende Präsentation unserer Kulinarik, Werbemittel und Monatsaktionen
- Sicherung der Einhaltung von Qualitäts- und Hygiene-Vorgaben

### Profil

---

Mit folgenden Qualifikationen und Kompetenzen machst Du bei uns den Unterschied und bringst Deine Karriere auf das nächste Level:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) mit betriebswirtschaftlicher Qualifikation
- Erfahrungen in der Mitarbeiterführung
- Gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse mit Affinität zu Zahlen
- Ausgezeichnete handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Leidenschaft für eine nachhaltige Küche und kulinarische Trends

- Eigeninitiative und selbstverantwortliches Handeln
- Erfahrung im Umgang mit einem Warenwirtschaftssystem von Vorteil
- Sichere EDV-Kenntnisse im Umgang mit MS Office 365

## Benefits

---

Wir glauben an Dich und respektieren, was Du kannst. Deswegen geben wir dir den Raum, den Du brauchst, um Deine Ziele zu erreichen. Bei uns gibt es:

- Eine attraktive Vergütung, die zu Dir passt und Weihnachts- und Urlaubsgeld nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit
- Einen sicheren Job mit unbefristetem Arbeitsvertrag
- Eine betriebliche Altersvorsorge für Deine finanzielle Sicherheit im Alter
- Fahrrad-Leasing zu günstigen Konditionen
- Gute Erreichbarkeit mit ÖPNV und kostenfreie Parkmöglichkeiten
- Ein Weiterbildungsprogramm – damit Du Deinen Zielen mit uns näherkommst
- Vergünstigungen bei vielen Onlineshops mit unseren Rabatten für Mitarbeitende
- Eine preisgünstige Verpflegung während der Arbeitszeit

## Arbeitszeiten

---

Wir bieten Dir familien- und freizeitfreundliche Arbeitszeiten an, die sich von der klassischen Gastronomie unterscheiden. Unsere Schichten liegen montags bis freitags von 06:00 bis 15:00 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

**Christian Quadflieg**

Betriebskoordinator

---

### Jetzt bewerben!

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

<https://www.primus-service.de/j/rx77u8ce>

Generiert am 25.06.2026 15:16 Uhr