



Die Biomichl OHG ist der führende Biomarkt in der Region mit zurzeit 80 Mitarbeitern. Für unser Bistro und Catering suchen wir einen

Bistroleiter

(m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Teamleitung des Küchenteams, bestehend aus 4 Personen
- Vor- und Zubereitung von frischen, warmen und kalten Biospeisen (Fleisch, Fisch, vegetarisch, vegan) in der Ausgabe-/Buffet Küche
- Küchenrelevante Planung und Durchführung der Caterings
- Wareneinkauf, Qualitätskontrolle und Lagerwirtschaft
- Kalkulation und Erstellung der Speisenplanung
- Reinigung und Sauberhaltung des Arbeitsplatzes und der Arbeitsgeräte
- Einhaltung der Qualitätsstandards, Sicherheits- und Umweltrichtlinien, sowie der Hygienevorschriften nach HACCP

Wir bieten Ihnen:

- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Genaue Zeiterfassung über eine Stempeluhr
- Freizeitausgleich von Mehrarbeitsstunden
- Üblicherweise eine 5-Tage-Woche
- Geregelte, familienfreundliche Tagesarbeitszeiten
- Gruppenunfallversicherung
- Jobrad Modell
- Unterstützung bei der Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben
- 6 Wochen Jahresurlaub
- Bezahlte Weiterbildungsmöglichkeiten
- Besondere betriebliche Altersvorsorge
- Massagen im Haus
- und vieles mehr

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:
bewerbungen@biomichl.de

