



Koch (m/w/d)

Premium Food Group – Tönnies Werksverkauf GmbH

Deine Aufgaben

- Zubereitung kalter und warmer Speisen
- Vorbereitung und Durchführung der Essensausgabe
- Beitrag zur Vielfalt der Rezepte und Ideen

Unser Angebot

- Geregelte Arbeitszeiten (montags bis freitags von 7:30 bis 14:00 Uhr) sowie freie Wochenenden und Feiertage
- 30 Urlaubstage
- Familiäres Betriebsklima und Zusammenarbeit in einem motivierten Team
- Fußballarena und Kindertagesstätte direkt am Arbeitsplatz
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern
- Möglichkeit des Dienstradleasings

Dein Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d), alternativ: Quereinsteiger (m/w/d) mit Erfahrung in der Gastronomie als Küchenhilfe
- Gute Deutschkenntnisse
- Gepflegtes Erscheinungsbild und eigenverantwortliches Handeln
- Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Kreativität
- Teamfähigkeit und Hands-on-Mentalität

Über uns

Die Premium Food Group ist ein 1971 gegründetes Familienunternehmen, das Millionen von Menschen weltweit tagtäglich mit wertvollen Lebensmitteln und Proteinquellen versorgt. Der Hauptsitz der Gruppe ist Rheda-

Wiedenbrück in Ostwestfalen. Für Kunden produziert und vermarktet die Premium Food Group mit weltweit 21.000 Kolleginnen und Kollegen in verschiedenen Geschäftsbereichen Fleisch- und Wurstwaren, Veggie-Produkte, Convenience-Artikel und Fertig-Gerichte, Tierfutter, Saucen, Suppen, Nebenprodukten wie Eiweiße, Fette und Mehle und vieles mehr. Der Lebensmittelproduzent liefert darüber hinaus Rohstoffe für die Pharma-Industrie und für Bio-Kraftstoff, betreibt eigene Kühlhäuser sowie einen Frische- und Ultrafrische-Logistiker und hat in viele weitere Felder entlang der Wertschöpfungskette investiert. Die PFG-Produkte bieten hochwertige Qualität und ein genussvolles Geschmackserlebnis, während gleichzeitig durch innovative und nachhaltige Prozesse ein positiver Einfluss auf Mensch, Tier und Umwelt sichergestellt wird.

Die **Tönnies Werksverkauf GmbH** präsentiert sich auf dem Betriebsgelände in Rheda-Wiedenbrück mit einem Werksverkauf und einem Restaurant. Der Werksverkauf bietet nicht nur ein großes Angebot an qualitativ hochwertigen Fleischprodukten, sondern auch an anderen Lebensmitteln. Im Werksrestaurant findet man über 200 Sitzplätze und eine Auswahl an Speisen für das Frühstück oder Mittagessen.

Bewirb Dich jetzt!

Wir haben Dich neugierig gemacht? Dann sende uns Deine Bewerbungsunterlagen samt frühestem Eintrittstermin. Wir freuen uns drauf, Dich persönlich kennenzulernen!

Jetzt bewerben!

Ich arbeite hier,
weil mein Herz für Lebensmittel schlägt.
Lust bekommen?
Dann jetzt bewerben.

Koch (m/w/d)

Additional information

Location **Rheda-Wiedenbrück**

Position type **Full-time employee**

Start of work **Feb 21, 2025**

Responsible

Christina Reibert