



## Über uns:

Mit uns finden Sie als Fachkraft, Quer- und Wiedereinsteiger, Berufsanfänger oder Student seit mehr als 25 Jahren schnell und unkompliziert den Job, der zu Ihnen passt - ob als professionelle Personalvermittlung oder als tarifgebundene Arbeitnehmerüberlassung mit der Option der Übernahme.

Erfahren Sie mehr unter [www.loewe-jobs.de](http://www.loewe-jobs.de)

## Koch (m/w/d)

(742)

 Standort: Köln  Anstellungsart(en): Vollzeit

### Unser Kunde:

Für die Küche einer **Bundesbehörde in Köln Longerich** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen zuverlässigen **Koch (m/w/d)** zur Unterstützung des Teams in der **Gemeinschaftsverpflegung / Kantine**.

Sie arbeiten in einem strukturierten Umfeld mit **geregelten Arbeitszeiten** (Montags - Freitags von 6-13 Uhr) und leisten einen wichtigen Beitrag zur Versorgung der Mitarbeitenden.

### Wir bieten:

- **Attraktive Vergütung:** ab 18,00 € brutto pro Stunde, tariflich gesicherte Zusatzleistungen und Zuschläge
- **Sicherheit und Fairness:** Unbefristeter Arbeitsvertrag in einem tarifgebundenen Unternehmen für langfristige Planungsfreiheit
- **Tolles Gesamtpaket:** Weihnachts- und Urlaubsgeld, bis zu 30 Tage Urlaub, pünktliche Bezahlung
- **Prämien:** Mitarbeiter werben Mitarbeiter Programme
- **Weitere Extras:** Zuschüsse zur Altersvorsorge, gute Verkehrsanbindung, Weiterbildungsangebote
- **Wir:** Wertschätzung, nettes Team, direkter und persönlicher Kontakt, erstklassigen Kaffee

### Aufgaben:

- **Selbstständige Zubereitung** und Ausgabe aller Speisen und Getränke sowie **Anleitung und Einsatz** des zivilen Küchenhilfspersonals gemäß den fachlichen Weisungen des/der Küchenmeisters/-meisterin
- Teilnahme an täglichen Kochbesprechungen zur Abstimmung von Arbeitsabläufen und **Personaleinsatzplanung**
- **Vergabe, Einteilung und Überwachung** von Arbeitsaufträgen sowie der Verpflegungsausgabe innerhalb der Schicht
- **Koordination und Überwachung** der Außer-Haus-Verpflegung sowie der chargenweisen Zubereitung und Bereitstellung an der Speisenausgabe
- **Sicherstellung** und Kontrolle der **Einhaltung aller Hygienevorgaben** einschließlich der erforderlichen **Dokumentation** nach Weisung des/der Küchenmeisters/-meisterin
- **Feststellung von Mängeln** im Küchenbereich sowie Kontrolle der Vollständigkeit, Einsatzfähigkeit und Funktionsbereitschaft aller Geräte
- **Unterstützung** bei der **Anforderung und Verwaltung** von Verbrauchsmaterialien sowie Schutz- und Sonderbekleidung

### Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum **Koch** (m/w/d) plus erste Berufserfahrung
- Zuverlässigkeit und sorgfältige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein und sauberes Arbeiten
- Deutschkenntnisse (mindestens B1)

## Kontakt:

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per E-Mail oder per WhatsApp.

Wir melden uns schnellstmöglich bei Ihnen.

LÖWE HR Personalmanagement GmbH  
Hauptsitz Hürth  
Hans-Böckler-Straße 21A  
50354 Hürth

Fon: 02233 3778583

[WhatsApp: 4915155777012](https://www.whatsapp.com/chat?phone=4915155777012)

[bewerbung-huerth@loewe-stark.de](mailto:bewerbung-huerth@loewe-stark.de)

[www.loewe-jobs.de](http://www.loewe-jobs.de)

<https://www.loewe-jobs.de/datenschutz>

[Impressum](#)