

Die Vivawest Dienstleistungen GmbH ist ein Unternehmen von VIVAWEST und bündelt den technischen Kundenservice sowie alle Aufgaben und Services rund um die VIVAWEST-Standorte. Für den Bereich Catering in Gelsenkirchen suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt unbefristet einen Restaurantfachmann / Koch für Betriebsrestaurant / Service (m/w/d).

Restaurantfachmann / Koch für Betriebsrestaurant / Service (m/w/d)

Jetzt bewerben

Über WhatsApp bewerben

Wir bieten Dir:

- **Vergütung:** Eine attraktive Vergütung entsprechend unserem Haustarifvertrag, eine Erfolgsbeteiligung und eine arbeitgeberfinanzierte Altersversorgung
- **Urlaub:** 30 Tage Tarifurlaub
- **Arbeitszeiten:** Flexible Arbeitszeiten sowie Freizeitausgleich für Zeitguthaben
- **Gesundheit:** Angebote zur Mitarbeitergesundheit z.B. Fitnesskurse, Betriebsfußballmannschaft, orthopädische Sprechstunde, Ergonomie- und Ernährungsberatung, betriebliches Wiedereingliederungsmanagement, Gruppenunfallversicherung sowie eine betriebliche Krankenzusatzversicherung
- **Weiterentwicklung:** Förderung von berufsbegleitenden Fort- und Weiterbildungen
- **Kultur:** Offene & moderne Unternehmenskultur (Förderung unternehmens-, bereichs- und hierarchieübergreifender Zusammenarbeit, interner Podcast, regelmäßige Mitarbeiter-Events)

- **Beruf & Familie:** Regelungen zur Berücksichtigung besonderer familiärer Verpflichtungen, u.a. Beratungsleistungen bei der Pflege von Angehörigen sowie Kinderferienbetreuung
- **Wohnen, wo das Herz schlägt:** Unterstützung bei der Wohnraumversorgung und Wohnkostenzuschuss, sowie Kautionsverzicht bei Anmietung einer Vivawest-Wohnung
- **Weitere Benefits:** Fahrrad-Leasing "Jobrad", Mitarbeiterrabatte durch Corporate Benefits, eigene Kantine sowie kostenlose Parkplätze

Deine Aufgaben:

- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufs sowie aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Stellvertretung der Leitung bei deren Abwesenheit sowie Unterstützung bei der Organisation des Küchenbereichs
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Servicestandards gemäß den geltenden Vorschriften
- Unterstützung bei der Planung und Durchführung von Bewirtungen, Sonderaktionen und Veranstaltungen
- Koordination, Anleitung und Unterstützung des Serviceteams
- Professionelle Betreuung der Gäste sowie Bearbeitung von Anfragen, Wünschen und Reklamationen
- Durchführung von Kassenabschlüssen sowie Sicherstellung einer ordnungsgemäßen Dokumentation
- Kontinuierliche Optimierung von Serviceabläufen und Unterstützung bei der Weiterentwicklung des Betriebsrestaurants
- Enge Zusammenarbeit mit Küche, Catering und weiteren Schnittstellen für einen reibungslosen Betriebsablauf

Das wünschen wir uns von Dir:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann (m/w/d), Koch (m/w/d), Fachmann für Systemgastronomie (m/w/d) oder eine vergleichbare Qualifikation mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Umfangreiche Erfahrungen in der Gastronomie
- Ausgeprägte Service- und Kundenorientierung sowie ein freundliches und verbindliches Auftreten gegenüber Gästen
- Verantwortungsbewusstsein und Organisationsstärke
- Teamfähigkeit und Flexibilität hinsichtlich der Arbeitszeiten
- Gültige Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz und sicherer Umgang mit Hygienevorschriften

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann sende uns bitte Deinen vollständigen Lebenslauf sowie Deine Gehaltsvorstellung und Deinen frühestmöglichen Eintrittstermin online über unser Bewerbungstool oder WhatsApp zu.

Für Fragen zu dieser Position oder Deiner Bewerbung wende Dich gerne direkt an unsere Recruiterin:

Berit Berndt
Telefon: +49 209 380-10815

Wir leben Vielfalt! Wir bekennen uns ausdrücklich zur Diversität in unserem Arbeitsumfeld und freuen uns über die Bewerbungen aller Talente – unabhängig von Alter, Geschlecht und geschlechtlicher Identität, ethnischer, kultureller und sozialer Herkunft, Religion und Weltanschauung, Behinderung, sexueller Orientierung und Identität.

