

In der Betriebsgastronomie des Sparkassenverbandes Westfalen-Lippe werden arbeitstäglich bis zu drei Mittagsmenüs für bis zu 500 Gäste zubereitet. Das Leistungsspektrum der Küche reicht von der Verpflegung unserer Mitarbeitenden und Gäste über die Erstellung von Banketten bis hin zur Zubereitung gehobener Speisen für Sonderveranstaltungen.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams eine/einen motivierte/-n und engagierte/-n

Köchin/Koch (w/m/d) in Vollzeit

Die Regelarbeitszeit in der 39-Stunden-Woche erfolgt generell zwischen 7:00 Uhr –18:00 Uhr (Mo - Fr). Darüber hinaus ist ein Einsatz in den Abendstunden möglich.

Diese Aufgaben erwarten Sie:

- Aktive Mitarbeit bei der Herstellung der warmen und kalten Speisen in allen Bereichen
- Zubereitung von Speisen mit Blick auf eine frische, hochwertige und moderne Küche
- Fachgerechte Planung und Umsetzung von Menüs in der gehobenen Küche, Großküche und Bankettküche
- Raffinierte und ansprechende Arrangements von kalten Platten und Buffets
- Gewährleistung eines sorgfältigen Umgangs mit Lebensmitteln, Verbrauchs- und Gebrauchsmaterialien, Geräten und Maschinen mit Blick auf Nachhaltigkeit, HACCP und Wareneinsatz
- Erstellen von Speise- und Menüplänen mit entsprechender Kalkulation
- Einarbeit, Unterstützung und Organisation des Küchenteams

Mit diesem Profil punkten Sie:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch/zur Köchin
- Mindestens 3 Jahre fundierte und aktuelle Berufspraxis in der gehobenen Küche und Gemeinschaftsverpflegung
- Sehr gute Kenntnisse der deutschen Regionalküche sowie der mediterranen Küche
- Kreative Ideen, Qualitätsbewusstsein sowie Geschmacks- und Produktsicherheit
- Kundenorientierung, Teamfähigkeit, Motivation und sicheres Auftreten
- Idealerweise erste Führungserfahrungen in einem Küchenteam
- Flexibilität, Belastbarkeit und die Bereitschaft zum Arbeitseinsatz im Wechselschichtdienst
- Strukturiert, organisiert und entscheidungsfreudig

Unser Angebot für Sie:

- Ein unbefristeter Arbeitsvertrag mit einer leistungsgerechten Vergütung
- Umfangreiche Sozialleistungen (Jahressonderzahlung, betriebliche Altersvorsorge, betriebliche Krankenzusatzversicherung, Firmenfitness im Netzwerk „E-Gym Wellpass“, vermögenswirksame Leistungen, Fahrtkostenzuschuss, etc.)
- Kostenlose alkoholfreie Getränke, vergünstigte Essenspreise sowie viele weitere Benefits
- Gründliche Einarbeitung durch hilfsbereite und motivierte Kolleginnen und Kollegen sowie ein gutes Betriebsklima

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung unter Angabe Ihres Gehaltswunsches und des frühestmöglichen Eintrittstermins bis zum 10. September 2026.

Für Fragen steht Ihnen unser stellvertretender Küchenleiter, Herr Klaus Demming, unter der Telefonnummer: 0251 2104-774 gerne zur Verfügung.