

### KOCH (M/W/D)

#### AUFGABEN - SIE UNTERSTÜTZEN

- Eigenverantwortliche Zubereitung der täglichen Menülinien
- Sicherstellung der fristgerechten und gewichtsgenauen Produktausgabe
- Entwicklung neuer Rezepturen in Zusammenarbeit mit der Produktentwicklung
- Einhaltung von gesetzlichen und betrieblichen Regelungen (HACCP-Richtlinien, Arbeitsschutz, Qualitätsstandards)

#### QUALIFIKATIONEN - IHRE FÄHIGKEITEN

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Berufserfahrung und Leidenschaft in der Gastronomie, idealerweise in der Gemeinschaftsverpflegung bzw. Systemgastronomie
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Verständnis für sorgfältiges Arbeiten und Hygiene

#### MEHR ALS GELD - IHRE VORTEILE



**KOSTENLOSE VERPFLEGUNG**  
FÜR MITARBEITER UND DEREN  
KINDER IN PARTNEREINRICHTUNGEN



**ENTGELTUMWANDLUNG**  
FÜR BAV MIT ARBEITGEBER-ZUSCHUSS



**VERANSTALTUNGEN**  
Z.B. FIRMENSTAFFELLAUF,  
WEIHNACHTSFEIER



**GESUNDHEITSFÖRDERUNG**  
Z.B. GRIPPESCHUTZIMPFUNG,  
GESUNDHEITSTAG



**SONDERURLAUB**  
FÜR BESONDERE ANLÄSSE



**AUFMERKSAMKEIT**  
ZUM GEBURTSTAG UND  
ZU WEIHNACHTEN

„Essen ist Vertrauenssache –  
und unsere Herzensangelegenheit.“

So lautet das Motto des marktführenden  
Unternehmens der Region,  
ALEXMENÜ GmbH & Co. KG.

Seit 1990 steht das Familienunternehmen  
für gesunde Ernährung in der Kinder-  
garten- und Schulverpflegung, als auch in  
der Mittagsversorgung von Firmen und  
Privatpersonen.

**BEWERBEN  
SIE SICH UND  
WERDEN TEIL  
UNSERES  
TEAMS**

So erreichen Sie uns:

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG  
Personalabteilung

Parchauer Straße 1 B  
39126 Magdeburg

Tel: 0391 - 300 36 27

[bewerbung@alex-menu.de](mailto:bewerbung@alex-menu.de)