



Wir wachsen. Wachse mit uns!

#teamplayer



KMS Autohof Betriebsgesellschaft mbH

MAXIMAL GÜNSTIG: TANKEN, SHOPPEN, ESSEN UND ENTSPANNEN!

Die EG Group betreibt deutschlandweit neben rund 1300 Tankstellen unter anderem der Marke Esso auch die MAXI Autohöfe der KMS Unternehmensgruppe, welche zu den Marktführern der Branche zählt. Alle MAXI-Autohöfe befinden sich in direkter Anbindung zur Autobahn. Sie bieten Vielfahrern, Berufskraftfahrern, Reisenden sowie Gästen aus der Umgebung ein umfangreiches Service-Angebot in der Gastronomie. Die gemütlichen Gaststätten auf den MAXI-Autohöfen sind gutbürgerlich ausgerichtet und bieten den Gästen täglich hausgemachte Speisen an.

Für unseren MAXI Autohof in **Lauenau** suchen wir eine(n) engagierte(n)

Küchenhilfe / Küchenhelfer / Fachkraft für Systemgastronomie (m/w/d) - auch Quereinsteiger, Rentner und Studenten

in Teilzeit (mind. 20h)

zur Verstärkung unseres motivierten Teams.

Wir bieten:

- Stundenlohn von mindestens € 13,50 sowie weitere tarifliche Erhöhungen
- Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung während der Dienstzeit
- Weihnachts- und Urlaubsgeld

- Abwechslungsreiche Tätigkeit
- Krisensicherer Arbeitsplatz
- Einen wertschätzenden Mitarbeiterumgang
- Strukturierte Einarbeitung, die Dich auf Deine neue Aufgabe fundiert vorbereitet

Dein Profil:

- Dienstleistungsorientierten Umgang mit Gästen und Kunden
- Sinn für Ordnung, Sauberkeit und Hygiene
- Freundliches Auftreten und gute Umgangsformen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Selbstständige Arbeitsweise
- Hohe Belastbarkeit und Flexibilität
- Vorkenntnisse im Bereich Gastronomie sind wünschenswert, aber nicht Voraussetzung
- Gute Deutschkenntnisse
- Gültige Fahrerlaubnis der Klasse B sowie ein eigener PKW für den Arbeitsweg erforderlich, da kein ÖPNV-Anschluss

Deine Aufgaben:

- Vorbereitungs- und Unterstützungsarbeiten in der Küche
- Zubereitung von Speisen nach Anleitung
- Spül- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung interner Standards und gesetzlicher Vorgaben
- Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln
- Einhaltung des HACCP Konzepts lt. interner und gesetzlicher Vorgaben
- Verantwortungsvoller Umgang mit Lebens- und Arbeitsmitteln

Interessiert? Dann bewirb Dich jetzt!

Sende Deine Bewerbung an:

de.bewerbung@eg.group

oder bewirb Dich hier!

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

