

„Ich komme gerne zur Arbeit, denn unsere **positive Feedbackkultur** motiviert mich sehr.“

MAKE IT FAIR WORK



Koch (m/w/d) im Betriebsrestaurant

Das sind Ihre Aufgaben:

- Mitwirkung bei der Erstellung des wöchentlichen Speisenplans für unser Betriebsrestaurant und der Durchführung von Warenbestellungen
- Zuständig für die Zubereitung und Präsentation von warmen und kalten Speisen
- Mitwirkung bei der Bewirtung von internen Veranstaltungen
- Unterstützung bei der Ausgabe der Speisen im Betriebsrestaurant
- Sicherstellung der Einhaltung des HACCP-Konzepts sowie der gesetzlichen und betriebsspezifischen Vorgaben, inklusive deren Dokumentation

Das bringen Sie mit:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch (m/w/d) oder eine vergleichbare Ausbildung
- Hohes Qualitätsbewusstsein, gute Kommunikationsfähigkeiten und Serviceorientierung
- Strukturierte und selbständige Arbeitsweise sowie ein gutes Zeitmanagement
- Teamfähigkeit, Vertrauenswürdigkeit und kundenorientierte Arbeitsweise
- Kreativität für die Entwicklung innovativer Gerichte in einer modernen Küche

Standort: Flexibler Einsatz an zwei Standorten in Nürnberg

Einstiegslevel: Direkteinstieg - Mit Berufserfahrung

Arbeitsmodus: vor Ort

Arbeitszeit: Vollzeit

Arbeitsverhältnis: unbefristet

Teilkonzern: Diehl Gruppe

Start: 01.01.2026

Das sind Ihre möglichen Vorteile:



Firmenrad



Tarifliche Vergütung



Flexible Arbeitszeiten



Betriebliches Gesundheitsmanagement

Mach bei Diehl, was dir wichtig ist.



Diehl Stiftung & Co. KG
Dominik Benjamin Guzik
Tel.: 49 911 947 2261

DIEHL