



Was bei uns auf den Tisch kommt, ist Champions League. Sagen jedenfalls die Experten. Auch für unsere Gastro-Szene in Bad Orb sind wir deshalb auf der Suche nach erfahrenen Gastro-Experten, Köchen mit Leidenschaft und solchen, die es noch werden wollen.

Next Level: Erlebe die Welt aus der Vogelperspektive. Nutze unser Momentum und werde Teil unserer Hospitality Unit in Bad Orb.

KOCH (M/W/D) Vollzeit

DEIN MENÜ:

- Zu deinem Daily Business gehört die Vorbereitung und die Zubereitung von nationalen und internationalen Speisen auf Sternenniveau.
- Du arbeitest eng mit unserem F&B Manager zusammen und bringst u.a. für Events deine Menüvorschläge mit ein.
- Du nimmst Ware an, kontrollierst diese und sorgst für die korrekte Lagerung der Lebensmittel.
- Gemeinsam im Team stellst du den reibungslosen Ablauf des Küchenbetriebs sicher.
- Du sorgst dafür, dass dein Arbeitsplatz immer den Hygienestandards entspricht, und kümmerst dich dementsprechend um dessen Reinigung.
- Du bist ein Allrounder! Du unterstützt das Team, wo du nur kannst.

DEINE ZUTATEN:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und konntest bereits mehrjährige Erfahrung in der gehobenen sowie internationalen Gastronomie sammeln.
- Ein Auge fürs Detail und ein hohes Qualitätsbewusstsein ist für dich selbstverständlich.
- Du lebst einen hohen Servicegedanken und sorgst gerne für eine Wohlfühlatmosphäre.
- Du bist ein Teamplayer, der in stressigen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt und dabei mit deinem guten Zeit- und Selbstmanagement punktet.
- Deine Mentalität? Du bist Hands-on und schaut über den Tellerrand.
- Du bist zeitlich flexibel einsetzbar und kannst uns sowohl unter der Woche aber auch am Wochenende und an Feiertagen unterstützen.

UNSER ERFOLGSREZEPT:

- Wir Strausse setzen auf langfristige Beziehungen – auch bei unseren Arbeitsverträgen.
- Weiterentwicklung ist dir wichtig? Uns auch! Nutze unser Trainingsangebot.
- Deine Gesundheit liegt Strauss am Herzen! Deshalb gibt's Strauss Care - von Physio im Headquarter bis betriebliche Altersvorsorge ist alles dabei.
- Wir feiern unsere Gemeinschaft, unter anderem auf unseren legendären Christmas Partys!
- Die Kleinen einfach morgens mit zur Arbeit bringen? Im Straussennest in Biebergemünd können sich die Meister von Morgen richtig austoben – und zwar ganztags
- Ob Open Air BBQ an heißen Sommertagen oder legendäre Christmas Party – wir feiern unsere Gemeinschaft!
- Top-Infrastruktur an der A66
- On top: ein freies Wochenende pro Monat, 30 Tage Urlaub, Urlaubs- und Weihnachtsgeld, Mitarbeiterrabatte

Deine Daten kannst du uns schnell und einfach über unser Online-Formular unter "Jetzt bewerben" zukommen lassen.

Du warst schon immer der „Streber-Typ“, dann schicke uns alles von dir zu.

Eher der „Kreative-Typ“? Dann schicke uns das, was dir gerade vorliegt. Wenn wir noch etwas brauchen, kommen wir auf dich zu.

Alternativ kannst du uns deine Bewerbungsunterlagen auch klassisch per Post zuschicken:

Strauss GmbH & Co. KG
HR - Human Relations
Frankfurter Straße 98-108
63599 Biebergemünd, Germany

Du hast Fragen? Schau gerne im [FAQ](#) nach oder melde dich bei:

Tanja Herzberger
0 60 50 / 97 10 3003
hr@strauss.de

Hier gehts zu den [Datenschutzbestimmungen](#).