



**KIRBERG
CATERING**



Genussreich, ideenreich, erfolgreich – so arbeitet Kirberg seit über 35 Jahren national und international. Ständige Weiterentwicklung, zielgerichtetes Engagement und ausgezeichnete Kochkunst bilden die Basis für alles was wir tun. Als führendes Cateringunternehmen bieten wir unseren Kunden umfassendes gastronomisches Know how an vielen außergewöhnlichen und immer neuen Orten. Als Gastgeber mit Herz arbeiten wir in den schönsten Eventlocations Deutschlands, unter anderem in der Flora Köln und in der Koelnmesse.

Sie sind auf der Suche nach einer Position, die Ihnen langfristig abwechslungsreiche Perspektiven bietet? Werden Sie Teil des Kirberg-Teams in der Koelnmesse, der Flora oder im Catering. Bewerben Sie sich als

SPÜLKRAFT (M/W)

FÜR UNSERE STANDORTE BERGISCH GLADBACH UND KÖLN

Der Kirberg-Spirit

Fine Food. Fine Time. – Das ist die Leitidee für unsere kulinarischen Inszenierungen. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Genusswelt ein wenig individueller und vergnüglicher zu machen. Sie auch?

Schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Ihren Erfahrungen und Kompetenzen sowie Ihren Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin unter dem Stichwort „Logistiker“ per email an job@kirberg-catering.de oder per Post an:

Kirberg GmbH | Deutz-Mülheimer-Str. 109 | 51063 Köln
Ansprechpartner: Ralph Nimick | Tel. 0049 221 284-8200
www.kirberg-catering.de

Wir haben Ihnen einiges zu bieten:

- arbeiten in einem motivierten Team mit flachen Hierarchien
- Modernes Arbeitsumfeld
- Geregelte planbare Arbeitszeiten
- Leistungsgerechte Vergütung
- Sicherer Arbeitsplatz in einem modernen und innovativen Unternehmen

Diese Aufgaben erwarten Sie:

- Reinigung und Pflege der Kochutensilien und der Küchenausstattung
- Arbeiten an der Spüle
- Anfallende Sondereinigungsarbeiten
- Gewährleistung von Sauberkeit und Einhaltung der internen Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern und den Lagerräumen
- korrekte und umweltschonende Anwendung überlassener Reinigungsmittel
- Ordnungsgemäße Müll- und Abfalltrennung
- Einhaltung der HACCP Richtlinien

Ihr Know how hätten wir gern!

- Aufgeschlossene und positive Ausstrahlung
- Erfahrung in einer Küche,
- Selbständiges Arbeiten
- Teamgeist und Engagement
- Kenntnisse der deutschen Sprache
- Bereitschaft, in Schichten und am Wochenende zu arbeiten

BlaichReport
Eventcatering-Ranking 2017
1. Platz



BlaichReport
Eventlocation-Ranking 2016
Flora Köln Top 3

