

# OSPELT Team



#womamikennt #teamwork #miteinander

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine:n

## KOCH / KÖCHIN 100%

### Aufgaben – Erfüllung – Zufriedenheit

- Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warmspeisen
- Produktion und Qualitätskontrolle
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablauf
- Preiskalkulation von Menüs
- Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP
- Mithilfe bei Catering Events am Abend und an den Wochenenden

### Erfahrung – Leidenschaft – Engagement

- Abgeschlossene Lehre als Koch / Köchin
- Teamfähigkeit, Leistungsbereitschaft und Leidenschaft fürs Kochen
- Verantwortungsbewusstsein und Belastbarkeit für unregelmässige Arbeitszeiten

- Saubere Arbeitsweise und gepflegtes Erscheinungsbild
- Innovation, Selbstständigkeit, Flexibilität und Kreativität
- Gute Deutschkenntnisse

### Mehrwert – Fairness – Wertschätzung

- 5 Wochen Ferien, ab dem 50. Altersjahr 6 Wochen
- Ein Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- Überobligatorische Leistungen bei der Pensionsklasse
- 15 % Mitarbeiterrabatt in unserem Genussmarkt, in den Restaurants und für Catering Events

*Bewerbe dich!*

### OSPELT CATERING AG

Raffaella Niedhart  
Churer Strasse 32  
LI-9485 Nendeln

Gerne per E-Mail an:  
[team@ospelt-ag.li](mailto:team@ospelt-ag.li)

[ospelt-ag.li/karriere](https://ospelt-ag.li/karriere)

OSPELT  
wo ma mi kennt