

# Fachkraft Koch\* - Roche Mannheim

(1035)

📍 Standort: Mannheim



Anstellungsart(en): Vollzeit

Über Franz & Wach bieten wir Ihnen im Rahmen der Arbeitnehmerüberlassung eine Chance zum Einstieg bei **Roche Diagnostics GmbH** in Mannheim.

## Ihre Vorteile:

- Bestlohn, denn wir holen das Maximum für Sie heraus
- Kontakt auf Augenhöhe - Sie sind uns wichtig! Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen
- Wir gehen auf Ihre Wünsche ein und planen gemeinsam Ihre Zukunft. Im Fokus steht immer Ihre Übernahme
- Wir sind spezialisiert auf die Pharmabranche und absolvieren dafür Biotechnologische Schulungen
- Wir kennen die Entscheider\* durch unsere jahrelange Erfahrung in der Pharmabranche
- Wir leben von hunderten Empfehlungen unserer ehemaligen Mitarbeiter\* die mittlerweile direkt bei Roche angestellt sind
- Vom Helfer\*, Quereinsteiger\* bis hin zum Doktor\* - Bei uns sind Sie richtig!

## Ihre Aufgaben bei Roche Diagnostics:

- Koordination & fachliche Anweisungen
- Strategische Ausrichtung der Einheit
- Dienstleistungsverständnis
- Betriebswirtschaftliche Aufgaben
- Bereitstellung von fachgerecht qualitativ hochwertig produzierten Speisen unter Einhaltung der HACCP und CQS Richtlinien.

### Koordination & fachliche Anweisungen

- Delegation von Entscheidungen an die niedrigste angemessene Ebene
- Mitwirkung bei der Einarbeitung neuer Mitarbeitender
- Mitwirkung bei der Durchführung von Unterweisungen für Mitarbeitende im

### Fachgebiet Gastronomie

- Strategische Ausrichtung der Einheit
- Selbständige Information über aktuelle und künftige Trends und Innovationen im

### Arbeitsgebiet

- Dienstleistungsverständnis
- Sicherstellung der Einhaltung der allgemeinen Grundsätze des Dienstleistungsverständnisses in DSGMB (beispielsweise gemäß der Dienstleistungs Broschüre)
- Proaktive Überprüfung und Optimierung der Dienstleistungsstrategie
- Wertschätzende und verbindliche Interaktion mit Kunden auf Augenhöhe

### Betriebswirtschaftliche Aufgaben

- Steuerung des bedarfsgerechten und wirtschaftlichen Einsatzes der bereitgestellten Unternehmensressourcen.

- Überwachung der benötigten / geplanten Bedarfsmengen (LM)
- Bereitstellung von fachgerecht qualitativ hochwertig produzierten Speisen unter Einhaltung der HACCP und CQS Richtlinien.

#### Operative Aufgaben

- Fach- und qualitätsgerechte Vor- und Zubereitung, Portionierung / Anrichten von Speisen auf Basis vorhandener Rezepturen und deren Kommissionierung.
- • Mitwirkung bei der Planung und Organisation des Tagesablaufs und der Bedarfsmengen (termingerechte Speisenproduktion, Bestellungen, Lagertransfer, Speisen aus Überproduktion fachgerecht verräumen, beschriften und lagern)
- Mitwirken bei der Erstellung von neuen Gerichten und Rezepturen für die Speisenplanung, Events und Konferenzen (auch im Warenwirtschaftssystem)
- Aufgabenverteilung und Anleitung von unterstellten Mitarbeiter und Leiharbeitnehmer.
- • Aufräum- und Reinigungsarbeiten und deren Dokumentation gemäß HACCP, Casino Qualitätssicherungssystem (CQS) sowie Hygiene und Qualitätsstandards.
- Stellvertretung des Senior Koches im Urlaubs-/ Krankheitsfall
- Einhaltung der vorgegebenen Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften, der Betriebsanweisungen und Arbeitszeitregelungen

#### Das sollten Sie als Fachkraft Koch \* für Roche mitbringen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch.
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie oder Gemeinschaftsverpflegung (bestenfalls in der gehobenen Gastronomie)

\* Franz & Wach ist Unterzeichner der Charta der Vielfalt. Diese Stellenausschreibung richtet sich grundsätzlich an Menschen jeglichen Geschlechts oder Alters, jeglicher Herkunft, Orientierung oder Identität!

**Franz & Wach Personalservice GmbH**

Im Thal 2

82377 Penzberg

E de.penzberg@jobandtalent.com

T 08856 / 608904-0

[Impressum](#)