

# DOCK49

<https://www.dock49.de/job/3369/>

## Mitarbeiter in der Küche (m/w/d,) auch in leitender Funktion

### Beschreibung

Du hast uns gerade noch gefehlt! Das Dock49 ist DIE Eventlocation im neuen Szeneviertel am Hafen von Osnabrück und betreibt darüber hinaus mehrere Foodtrucks. Wir suchen DICH als Mitarbeiter in der Küche (Mini-Job, Teil- oder Vollzeit)!

### Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Zu deinen regelmäßigen Aufgaben gehört die Zubereitung und Ausgabe der Speisen bei Außer-Haus-Caterings und bei Veranstaltungen im Dock49 wie z.B. Hochzeiten, Geburtstagen oder Firmenfeiern. Bei Bedarf unterstützt du unser Team auch beim Auf- und Abbau der Essensstationen und übernimmst bei Interesse auch die Einarbeitung und Führung des Küchenteams in Abstimmung mit unserem Eventmanager oder Käpt'n.

### Qualifikationen / Anforderungen

Du solltest eine Begeisterung für (Grill- und Streetfood-) Speisen mitbringen oder bereits Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt haben. Darüber hinaus zeichnest du dich durch Flexibilität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit aus.

### Leistungen der Anstellung

Du bist Teil eines jungen und modernen Teams und hast Möglichkeiten zur Mitbestimmung und Weiterentwicklung des Unternehmens. Wenn du bereits Vorkenntnisse mitbringst und/oder Erfahrungen bei uns gesammelt hast, bekommst du die Möglichkeit leitende Funktionen zu übernehmen. Außerdem zahlen wir einen überdurchschnittlichen Lohn und bieten regelmäßige Team-Events und „Betriebssport“ bei den Körperfreunden an.

### Kontakte

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!  
Henning Wiehemeyer  
ahoi@dock49.de

**Arbeitgeber**  
DOCK49

**Arbeitspensum**  
Minijob, Teilzeit oder Vollzeit.

**Arbeitsort**  
Am Speicher 1, 49090, Osnabrück

**Veröffentlichungsdatum**  
5. April 2023