

## Koch / Köchin (w/m/d) - Leitung Kantine

### Gestalte mit uns die Energiewende!

Wir von **energy & meteo systems** geben gemeinsam mit unseren Partnerfirmen **emsys VPP** und **emsys grid services** täglich unser Bestes, um die erneuerbaren Energien effizient in Stromnetze und -märkte zu integrieren und die Energiewende weiter voranzubringen. Dafür bieten wir unseren Kunden – Stromhändlern und Netzbetreibern weltweit – zukunftsweisende Softwareprodukte sowie Full-Service-Dienstleistungen. Hierzu gehören neben Wind- und Solarleistungsprognosen virtuelle Kraftwerke zur Steuerung dezentraler Energieanlagen sowie ein Plattformkonzept zur vorausschauenden Netzplanung. Unsere Mitarbeiter:innen hinterlassen einen wirklich grünen Fußabdruck. Werde auch du Teil unseres einzigartigen Teams und leiste deinen Beitrag zur Energiewende!

Für die **Leitung unseres Küchenteams** unserer beliebten Kantine an unserem Firmensitz in **Oldenburg** bei Bremen suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine:n kreative:n **Koch / Köchin (w/m/d)**, der:die Lust auf **familienfreundliche Arbeitszeiten** und gesunde Abwechslung mit Blick auf Nährwerte und Nachhaltigkeit hat.

### Deine Aufgabe

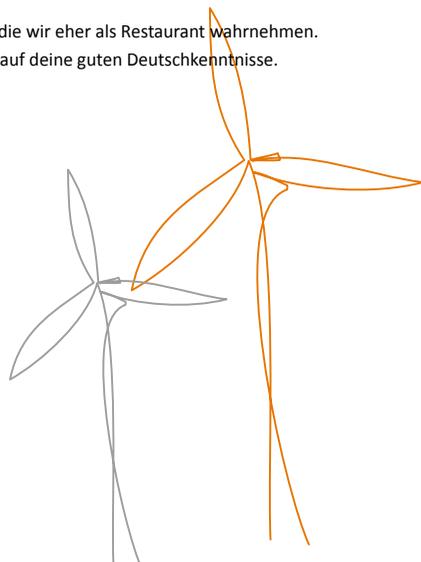
- Du leitest unser etwa 4-köpfiges Küchenteam und organisierst alle Abläufe in der Küche und im Service.
- Deine Hauptaufgabe ist die täglich frische Zubereitung und Ausgabe der Mittagsgesichte und Frühstück für ca. 100 - 120 Personen.
- Wöchentlich entwirfst du den Speiseplan: vegetarisch, vegan und fleischhaltig, mit vorrangig bio-zertifizierten Lebensmitteln – wir freuen uns auf deine Kreativität.
- Auch der Wareneinkauf liegt in deiner Hand, Budgets hast du dabei im Blick.
- Du stellst die fachgerechte Verarbeitung und Lagerung der Waren sicher und achtest dabei alle relevanten Hygienestandards.
- Mit gutem Gespür für das Besondere übernimmst du auch die kulinarische Planung und Durchführung von Firmenveranstaltungen.

### Dein Profil

- Du bist gelernte:r Koch / Köchin (w/m/d) und hast bereits Erfahrung in der Leitung eines kleinen Teams.
- Mit Esprit gehst Du an deine Wochenkarten – du hast Lust, dich auszuprobieren und wir geben dir die Freiheit dazu.
- Dein Team schätzt dich für deinen gelassenen Überblick, deine Zuverlässigkeit, wenn es zeitkritisch wird, und deinen Teamgeist als Chef de Cuisine.
- Du bist organisationsstark und hast ein außergewöhnlich gutes Zeitmanagement.
- Gern übernimmst du Verantwortung und zeigst Gestaltungswillen für eine Kantine, die wir eher als Restaurant wahrnehmen.
- Für die Kommunikation mit deinem Team und der gesamten Belegschaft setzen wir auf deine guten Deutschkenntnisse.

### Unser Angebot

- Dein Gamechanger an dieser Position sind die familienfreundlichen Arbeitszeiten: Montag – Freitag von ca. 7:00 – 14:00 Uhr.
- Dein Arbeitstag ist abwechslungsreich, deine Tätigkeit anspruchsvoll und dein Team motiviert.
- Ein unbefristeter Arbeitsvertrag – wir rechnen längerfristig mit dir.
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege – unsere Führungskräfte haben offene Ohren und Türen.
- Für den kleinen Break zwischendurch gibt es Getränke, Bio-Obst und Snacks for free.
- Auch außerhalb unserer Büroräume ist die Stimmung gut, z. B. auf dem jährlichen Betriebsausflug, bei Teambuildingmaßnahmen, Weihnachtsfeiern, unserem monatlichen Spieleabend etc. – hier reden wir nicht nur über Arbeit.
- Weitere Benefits: betriebliche Altersvorsorge, Berufsunfähigkeitsversicherung, Fahrradleasing oder Sportzuschuss sowie die guud-Karte mit vielen nachhaltigen Benefits.



Schon allein, um die Rutschen zwischen unseren Büroetagen auszuprobieren, solltest du dich bewerben. Keine Sorge: Eine Treppe und einen Fahrstuhl haben wir auch. Hier kannst du dir selbst ein Bild machen: [www.energymeteo.de/ueber\\_uns/arbeitsplatz.php](http://www.energymeteo.de/ueber_uns/arbeitsplatz.php)

### Du fühlst dich angesprochen?

Dann bewirb dich mit deinen aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen gerne per E-Mail: [jobs@energymeteo.de](mailto:jobs@energymeteo.de)  
Deine Ansprechpartnerin ist Alexandra Jobst.