

**Zukunft braucht Menschen, die mit anpacken.
Dich zum Beispiel.**

**KOCH (M/W/D)
BEFRISTET 09.-27.10.23**



Die Viega Schweiz AG ist ein Hightech-Unternehmen und Tech-nologieführer für integrierte Lösungen im Bereich Trinkwasser-management. Wir arbeiten in einem der modernsten Gebäude der Schweiz und beschäftigen rund 70 Mitarbeitende in den Bereichen Forschung, Innovation und Entwicklung in Chur. Deine Leistung zählt und wird in unserem offenen und teamorientierten Arbeitsklima anerkannt. Dies gilt auch für den Bereich Gastronomie in unserem Innovations- und Technologiezentrum in Chur.

Deine Aufgaben

- Du verwöhnst uns täglich mit gesundem und frischem Essen.
- Du kochst modern und abwechslungsreich.
- Du hältst die Hygiene- und Qualitätsrichtlinien ein.
- Die Reinigung und das Abwaschen sind für dich eine Selbstverständlichkeit.

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ.
- Du bist ein anpassungsfähiger Allrounder und kannst überall anpacken.
- Du kannst dich gut organisieren und bist ein Machertyp.
- Ordnungssinn, Hygiene- und Kostenbewusstsein sind dir wichtig.
- Du verfügst über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.

Unsere Benefits

- Eine 5-Tagewoche mit Tagesarbeitszeiten
- Einen Arbeitsplatz im modernsten Innovations- und Technologiezentrum Graubündens
- Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung

Unsere Personalleiterin Judith Schaniel freut sich auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen in elektronischer Form: job@viega.ch

