





Qualifiziertes Küchenpersonal für Engpässe

*Sie haben grundsätzlich ein qualifiziertes Küchenteam?
Und grundsätzlich ist Ihre Küchenbesetzung auch sehr gut?*

Doch es gibt Zeiten, da reicht „grundsätzlich“ plötzlich nicht mehr: nämlich dann, wenn Sie eine große Veranstaltung haben, die Ihre Kapazitäten übersteigt oder etwa einen unerwarteten Mitarbeiterausfall. Jetzt müssen Sie schnell reagieren und die „Lücke“ kurzfristig schließen.

Baker & Pommeroy bietet Ihnen genau hier schnelle und unbürokratische Soforthilfe. Bei uns erhalten Sie qualifiziertes und motiviertes Küchenpersonal – abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Ansprüche. Ganz gleich, ob Küchenchef, Koch oder Küchenhilfe, unsere Mitarbeiter kommen alle aus der Praxis und bringen jede Menge Erfahrung und Know How mit.

So bleiben Sie stets flexibel und meistern jede Herausforderung. „Personal-Engpass“ wird damit zu einem Fremdwort für Sie. Überzeugen Sie sich selbst.

Die richtige Mischung aus Qualifikation und Erfahrung

Unsere Ansprüche an unser Küchenpersonal sind hoch: neben Qualifikationen wie Organisationsstärke und kostenorientiertes Arbeiten bringt jeder einzelne die entsprechende Ausbildung und nötige Erfahrung als Grundvoraussetzung mit. Nur so können wir unseren Standard garantieren. Je nach Anforderung verwirklicht unser Küchenpersonal Ihre ganz speziellen À la carte-, Menü- oder Buffet-Wünsche und bringt dabei umfangreiche Fachkenntnisse sowie die nötige Kreativität bei der Zubereitung der Speisen ein - um auch anspruchsvollste Gaumen zufrieden zu stellen.

Küchenchef

- Abgeschlossene BAB nach dt. Standard
- Führungsstark, Organisations- und Improvisationstalent
- Kostenbewusstes Führen der Küchenmitarbeiter
- Einhaltung und Kontrolle gesetzl. Anforderungen
- Qualitätsoptimierung im Personal- und Warenbereich
- Lagerhaltung, Bestellwesen, Bestandskontrolle
- Disposition und Überwachung der Küchen- und Stewardingmitarbeiter vor Ort





Koch/Köchin

- Abgeschlossene BAB nach dt. Standard
- Kostenorientiertes Arbeiten
- Kenntnis und Einhaltung der gesetzl. Anforderungen
- Lagerhaltung, Bestandskontrolle
- Vorbereiten, Verarbeiten und Anrichten aller Speisen und Menüs
- Annoncieren

Küchenhilfe

- Anrichten von Speisen
- Kenntnisse und Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen und Hygienevorschriften
- Aufräum,- Spül,- und Reinigungstätigkeiten
- Ausgabe und Verkauf von Speisen und Getränken
- Buffetbestückung

Stewarding

- Anweisung, Aufräum-, Spül,- und Reinigungsarbeiten
- Fachgerechte Müllentsorgung
- Zuverlässige Abwicklung der Rücklaufbereiche
- Abräumstationen

Küchenpersonal auf Abruf

Sie haben (An-)Fragen oder möchten ein unverbindliches Angebot?

Dann rufen Sie uns an oder schreiben uns eine kurze e-Mail. Bei uns erhalten Sie nicht nur einfach eine Kunden-Nummer, sondern einen persönlichen Ansprechpartner, der Ihnen für alle Fragen und Herausforderungen zur Seite steht – ganz gleich ob Sie unseren Service einmalig oder regelmäßig in Anspruch nehmen. Wir freuen uns auf Sie.

Kontaktieren Sie uns – kostenlos und unverbindlich:



Fon: + 49 (0) 2 21 - 25 89 99 60
info@baker-pommeroy.de





Brüderstraße 19_D-50667 Köln

Fon: + 49 (0) 2 21 - 25 89 99 60

Fax: + 49 (0) 2 21 - 25 89 99 61

info@baker-pommeroy.de

www.baker-pommeroy.de