



Für den Unternehmensbereich Personal und Entwicklung suchen wir für unser Seminarhaus RAG Haus Osterfeld am Standort in Oberhausen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/-n

Service- und Küchenmitarbeiter/-in

(m/w/d)

Stellen-ID: E-074

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN. ZUKUNFT GESTALTEN.

Die RAG Aktiengesellschaft (RAG) hat sich vom Steinkohleproduzenten zu einem führenden Unternehmen im Bereich Nachbergbau in Deutschland entwickelt. Heute übernehmen wir Verantwortung für die Folgen des Bergbaus – ökologisch, technisch und gesellschaftlich – und treiben die nachhaltige Transformation ehemaliger Bergbauregionen aktiv voran.

Zu unseren zentralen Aufgaben gehören das Grubenwassermanagement, der Altbergbau sowie die Entwicklung von ehemaligen Bergbauflächen. Mit interdisziplinärem Know-how, innovativen Projekten und dem Ziel der CO₂-Neutralität bis 2030 entwickeln wir neue Lebensräume für Mensch und Natur.

Werden Sie Teil unseres Teams und gestalten Sie mit uns lebenswerte Regionen von morgen – Tradition trifft Zukunft.



IHRE AUFGABEN

Unser Seminarhaus „RAG Haus Osterfeld“ ist der zentrale Ort für die Durchführung von Seminaren, Schulungen und Veranstaltungen der RAG Aktiengesellschaft. Mit seinen bergbaulichen Wurzeln sorgt das Haus für ein angenehmes Ambiente und bietet eine Vielzahl von Annehmlichkeiten. Als Service- & Küchenmitarbeiter/-in sorgen Sie für das leibliche Wohl unserer Gäste vor Ort und unterstützen uns bei dem reibungslosen Ablauf im Servicebereich unserer Küche.

Ihr Aufgabengebiet erstreckt sich insbesondere auf:

- die Betreuung der Gäste in unserem Seminarhaus „RAG Haus Osterfeld“
- die Unterstützung des Serviceteams bei Veranstaltungen insbesondere bei dem Aufbau und der Betreuung von Buffets
- die Unterstützung des Küchenteams bei der Zubereitung von kalten und warmen Speisen sowie Vorbereitung von Buffets
- die Einhaltung und Sicherstellung der Hygiene- und HACCP-Standards inklusive entsprechender Reinigungsarbeiten



IHR PROFIL

- Idealerweise Berufserfahrung im Servicebereich der Gastronomie/Küche
- Ausgeprägte Kundenorientierung und Dienstleistungsverständnis
- Gepflegtes Erscheinungsbild sowie ein freundliches, offenes und serviceorientiertes Auftreten
- Leidenschaft für Service und Freude am Umgang mit Menschen
- Gute Deutschkenntnisse und Umgangsformen



WAS WIR IHNEN BIETEN

- Optimale Vereinbarkeit von Berufs- und Privatleben durch attraktive Urlaubsansprüche (30 Tage Urlaub sowie zusätzliche persönliche Freizeiten)
- Mehrschichtiger Betrieb ohne Nachtdienste (in der Regel Früh- und Spätschichten, gelegentlich auch am Wochenende)
- Attraktive Vergütung inklusive eines variablen Anteils sowie Möglichkeiten einer betrieblichen Altersversorgung
- Umfassende Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten für die fachliche sowie persönliche Entwicklung
- Programme zur Beratung und Unterstützung in allen Bereichen der Vereinbarkeit von Beruf und Familie, insbesondere zu den Themen Kinderbetreuung sowie Pflege von Angehörigen
- Umfassendes betriebliches Gesundheitsmanagement inklusive eines arbeitsmedizinischen Dienstes sowie diverser Gesundheits-, Sport- und Bewegungsangebote (Fitnessraum, Sportkurse, etc.)
- Lademöglichkeiten für E-Autos sowie kostenlose Parkplätze



BEWERBEN SIE SICH

Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen (kurzes Motivationsschreiben, Lebenslauf sowie ggf. Nachweise erforderlicher Qualifikationen - bevorzugt als PDF-Dateien) senden Sie bitte unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung sowie Ihres frühestmöglichen Eintrittsdatums unter Angabe des Betreffs „E-074“ an Bewerbungen@rag.de.

