



OTTO GOURMET liefert seit 2005 allerbeste Fleischqualitäten an 1000 Kunden in der Top-Gastronomie und über 65.000 Privatkunden. Neben dem online und stationären Geschäft wird die Philosophie von GUTEM FLEISCH auf Events, Veranstaltungen und Kursen an unsere Kunden gebracht. Das sind ca. 600 Events von der kleinen Veranstaltung mit 10 Personen, bis zu großen Events mit 1000 Teilnehmern. Eine gute Organisation ist dabei das A und O. Wir freuen uns daher, wenn Du unser Eventteam innerhalb eines Praktikums unterstützt!



Was erwartest Dich bei uns?

Wir von OTTO GOURMET stehen für Weltklasseprodukte im Thema Fleisch und machen dieses Feinschmeckern zugänglich. Unsere Philosophie beinhaltet für jeden Kunden das persönlich passende Produkt zu finden. Eine erstklassige Qualität und eine individuelle Betreuung unserer Kunden sind für uns besonders wichtig, denn wir streben eine 100%tige Zufriedenheit unserer Kunden an. Zugänglich werden unsere Produkte aber auch durch unsere Events. Du koordinierst hierbei verschiedenste Events für unser Küchenteam. Unsere Events sind so abwechslungsreich wie unsere Produktvielfalt: Mit unseren Perfect Meat Academy Events, Weber Grill Seminaren, Schulungen oder auch Event Caterings wie beispielsweise Hochzeitsfeiern tragen wir zu einem unvergesslichen Tag in dem Leben unserer Kunden bei. Hierbei ist es wichtig stets den Überblick zu behalten und sicherzustellen, dass unsere Events perfekt geplant werden, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen. Hierbei gilt es in die Koordination mit den verschiedensten Ansprechpartnern zu gehen, um Kunden, Mitarbeiter, Equipment und den Veranstaltungsort perfekt aufeinander abzustimmen. Im Nachgang zu einem erfolgreichen Event kümmerst Du Dich um die Nachbereitung, wobei Du beispielsweise Rechnungen überprüfst. Für Dein Praktikum bei OTTO GOURMET gewähren wir Dir einen umfassenden Einblick und spannende Aufgaben. Kaffee holen und Unterlagen kopieren war gestern, Du bist von Anfang an Teil unseres Teams und organisierst unsere Events mit!

Das solltest Du mitbringen:

Du hast Dich für einen betriebswirtschaftlichen Studiengang wie beispielsweise Eventmanagement entschieden oder der Bereich Oecotrophologie interessiert Dich sehr. Der Studiengang ist für uns eher zweitrangig, wichtig ist, dass Du Spaß am Organisieren und Koordinieren hast. Idealerweise konntest Du den Gastronomiebereich schon einmal kennenlernen. Du verfügst über EDV Grundkenntnisse und beherrscht die Deutsche Sprache in Wort und Schrift auf einem verhandlungssicheren Niveau, um bspw. mit Veranstaltern in Kontakt zu treten. Du verstehst Dich als einen strukturierten Menschen, der flexibel agieren kann. Dadurch, dass viele Aufgaben beim Eventmanagement anfallen können, bist Du in der Lage strukturiert zu arbeiten und Dir Deine Arbeit gut zu organisieren und einzuteilen.

Dein Arbeitsplatz:

Als neues Teammitglied von OTTO GOURMET wirst Du Dein Büro in unserer Hauptstelle in Heinsberg beziehen. Ein kostenloser Parkplatz vor Ort und ein frisch gebrühter Kaffee oder gekühltes Wasser warten bereits auf Dich. Du wirst durch Deine erfahrenen Teammitglieder eingewiesen. Wir gewähren Dir einen Gesamteinblick in das Thema Eventmanagement. Außerdem profitierst Du als neuer OTTO GOURMETLER von unserem Mitarbeiterabbatt. Das lässt das Fleischliebhaberherz höher schlagen. Auch hast Du die Möglichkeit bei unseren Events kostenlos dabei zu sein. Hier wird Dir dann beispielsweise von Deinen neuen Kollegen gezeigt, wie Du ein Filetstück am besten zubereitest.

Haben wir es Dir schmackhaft gemacht Teil unseres Teams zu werden?

Dann freuen wir uns sehr auf Deine Bewerbung mit Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnissen und Angaben zum Eintrittstermin unter: bewerbung@otto-gourmet.de