



Koch für Produktentwicklung und Produktion (m/w/d)

Vollzeit | ab sofort

Aufgaben:

- Unterstützung in der Produktküche
- Vor- und Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren mittels verschiedener Zubereitungsverfahren und -techniken
- Wareneinkauf, Warenannahme und Kontrolle, Lagerung
- Begleitung von Qualitätsmanagement-Prozessen inklusive Dokumentation
- Überwachung und Kontrolle der HACCP- Richtlinien und IFS-Vorschriften
- gute bis sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Anforderungen:

- erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung
- teamfähig, flexibel und belastbar
- selbstständig, zuverlässig und gut organisiert
- sorgfältige Arbeitsweise

Wir bieten:

- 1-Schicht-System (i.d.R. von 6:00 Uhr bis 15:00 Uhr)
- sicherer Arbeitsplatz im Familienunternehmen
- Firmen-Fahrradleasing
- Kommunikationskasten für Wünsche & Anregungen
- gemeinsames Sommerfest (wenn möglich)
- leistungsgerechte Vergütung
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Möglichkeit der betrieblichen Alters- und Berufsunfähigkeitsvorsorge