



# **Koch in der Produktküche (m/w/d)**

Vollzeit

## **Aufgaben:**

- Unterstützung in der Produktentwicklung
- Vor- und Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren, Suppen, Eintöpfe und Saucen, mittels verschiedener Zubereitungsverfahren und -techniken
- Wareneinkauf, Warenannahme und Kontrolle, Lagerung
- Begleitung von Qualitätsmanagement-Prozessen inklusive Dokumentation
- Reinigung und Pflege der Arbeitsgeräte und Materialien
- 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
- ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- technisches Verständnis
- 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