

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

Vollzeit | zu sofort oder nach Absprache

Aufgaben:

- Vor- und Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren mittels verschiedener Zubereitungsverfahren und -techniken (Schwerpunkt Gläser (z.B. Wurst und Eintöpfe) sowie Trockenfleisch)
- Unterstützung in der Produktentwicklung
- Wareneinkauf, Warenannahme und Kontrolle, Lagerung
- Begleitung von Qualitätsmanagement-Prozessen inklusive Dokumentation
- Überwachung und Kontrolle der HACCP- Richtlinien und IFS-Vorschriften

Du bietest:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) oder eine vergleichbare Qualifikation
- Freude am Beruf
- Berufserfahrung in der Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung oder Lebensmittelindustrie (Küche/Produktküche/Produktion)
- sorgfältige Arbeitsweise und ausgeprägtes Qualitäts- & Hygienebewusstsein
- selbstständig, zuverlässig und gut organisiert
- teamfähig, flexibel und belastbar
- gute bis sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten:

- Sicherer Arbeitsplatz in zukunftsorientiertem, inhabergeführtem Unternehmen
- Feste Arbeitszeiten & freie Wochenenden (1-Schicht-System, Mo. – Fr. i.d.R. 6.00 – 15.00 Uhr)
- Firmen-Fahrradleasing und Hansefit
- Möglichkeit und Bezuschussung zu betrieblicher Alters- und Berufsunfähigkeitsvorsorge
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Gezielte Weiterentwicklungsmöglichkeiten und Schulungen
- Mitarbeiterabbatt im eigenen Shop

Klingt das nach deiner neuen Herausforderung? Dann melde dich bei uns und werde Teil unseres Teams. Wir freuen uns auf deine Bewerbung unter Angabe deiner Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins!

Werner Schulte GmbH & Co. KG, Ruhrbachstraße 8, 49688 Lastrup

Ansprechpartner: Jürgen Ostendorf

juergen.ostendorf@schulte-lastrup.de | Telefon: 04472 68766-468