



[H22/06] Koch/Fleischer/Bäcker (w/m/d)

Für unsere Küche in Hannover (Großmarkt) suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch (w/m/d) in Vollzeit, gerne auch Berufsgruppen und Quereinsteiger mit Hintergrundwissen aus dem Lebensmittelbereich. Geregelt Arbeitszeiten von Montag bis Freitag ab 03.00 Uhr und in der Regel keine Wochenend- oder Feiertagsarbeit.

Ihre Aufgaben

- Zubereitung von täglich wechselnden Tagesmenüs nach festen Rezepturen
- Verarbeitung hauptsächlich von Frischprodukten
- Nach ca. 6-wöchiger Einarbeitungsphase eigenverantwortliche Übernahme eines Küchenbereichs
- Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß HACCP

Wir erwarten

- Abgeschlossene Berufsausbildung oder Erfahrungen im Zubereiten und Umgang mit Lebensmitteln
- Hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Gutes Zeitmanagement
- Engagiert, flexibel und teamfähig
- Freundliches und kommunikatives Auftreten
- Körperliche Belastbarkeit

Wir bieten

- Individuelle und umfangreiche Einarbeitung
- Geregelt Arbeitszeiten von Montag bis Freitag ab 03.00 Uhr
- In der Regel keine Wochenend- oder Feiertagsarbeit (ca. alle 6-8 Wochen Sonntagsdienst)
- Flache Hierarchiestrukturen und kurze Entscheidungswege
- Arbeitskleidung wird gestellt und gereinigt
- Zukunftssicheren Arbeitsplatz in einem wachstumsorientierten Familienunternehmen
- Arbeitgeberzuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Nachtzuschläge in der Zeit bis 06:00 Uhr
- Kostenfreie Verpflegung

Kontakt

Fragen beantworten Herr Janzen gerne unter der Telefon-Nr. 0511 43834 0.

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte an [bewerbung\(at\)meyer-menue.de](mailto:bewerbung(at)meyer-menue.de).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

