



[KS/02] Koch mit Logistikaufgaben (m/w/d)

Meyer Menü ist der führende Anbieter von frisch zubereiteten Mittagmenüs in Deutschland. Seit mehr als 60 Jahren arbeiten wir erfolgreich als Familienunternehmen an der kontinuierlichen Weiterentwicklung unseres Unternehmens. Der Betrieb der Firma „frisch menü“ in Baunatal ist das neueste Mitglied der Meyer Menü-Familie; hier können Sie Ihren neuen Wirkungskreis finden.

Für unsere Großküche in Baunatal bei Kassel suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch mit Logistikaufgaben (m/w/d).

Werden Sie Teil unserer Zukunft und übernehmen Sie diese verantwortungsvolle Vollzeitposition (40 Stunden/Woche).

Ihre Aufgaben

- Zubereitung von täglich wechselnden Tagesmenüs nach festen Rezepturen
- Verarbeitung hauptsächlich von Frischprodukten
- Nach ca. 6-wöchiger Einarbeitungsphase eigenverantwortliche Übernahme einer Menülinie
- Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß HACCP
- Warenannahme, Einlagerung und Kommissionierung der Waren
- Sie stellen den Materialfluss als Bindeglied zwischen Küche und Logistik für einen reibungslosen Produktionsablauf sicher (ca. 3 Std./Tag)

Wir erwarten

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch oder gerne auch Quereinsteiger z.B. Bäcker oder Fleischer mit Berufserfahrung
- Erste Erfahrung in einer Großküche ist wünschenswert jedoch nicht Voraussetzung
- Sie haben die Bereitschaft, sich in unseren unkomplizierten und schlanken Logistikprozess einarbeiten zu lassen
- Hohes Qualitätsbewusstsein und gutes Zeitmanagement
- Engagement, Flexibilität und Teamfähigkeit

Wir bieten

- Keine Wochenend- oder Feiertagsarbeit
- Geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag mit Beginn um 03:00 Uhr
- Nachtzuschläge in der Zeit bis 06:00 Uhr
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Arbeitgeberzuschuss zur betrieblichen Altersversorgung
- Arbeitskleidung wird kostenlos gestellt und gereinigt
- Individuelle und umfangreiche Einarbeitung
- Zukunftssicheren Arbeitsplatz in einer wachstumsorientierten Unternehmensgruppe
- Familiäre und wertschätzende Arbeitsatmosphäre, offene Kommunikation und kollegiales Miteinander
- Ein langfristiges Arbeitsverhältnis und die Möglichkeit, Ihren Verantwortungsbereich erfolgreich zu gestalten

Kontakt

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen im PDF-Format unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins an: stefan.billerbeck@meyer-menue.de.

Fragen beantwortet Ihnen gerne unser Küchenleiter Herr Wunsch unter (0 56 65) 96 91-0.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

