



[H21/06] Koch (w/m/d)

Für unsere Großküche in Hannover suchen wir ab sofort einen Koch (w/m/d) in Vollzeit.

Ihre Aufgaben

- Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Zubereitung von täglich wechselnden Tagesmenüs
- Sie verarbeiten hauptsächlich Frischprodukte, die aus der Region kommen
- Als Mitglied unseres Küchenteams übernehmen Sie nach ca. 6-wöchiger Einarbeitungsphase eigenverantwortlich einen Küchenbereich

Wir erwarten

- Hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Berufserfahrung in einer Großküche
- Respektvoller Umgang mit Mitarbeitern und Kollegen
- Sie arbeiten eigenständig und sehen das große Ganze
- Optimierung der Arbeitsabläufe
- Sie halten Sauberkeit und Hygiene ein (HACCP-Standard)
- Ordnung, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein

Wir bieten

- Individuelle und umfangreiche Einarbeitung
- Geregelte Arbeitszeit von Montag bis Freitag ab 03.00 Uhr
- Wochenenden und Feiertage i.d.R. frei
- Wettbewerbsgerechte Bezahlung
- Moderne und gut ausgestattete Küche
- Flache Hierarchiestrukturen und kurze Entscheidungswege
- Arbeitskleidung wird gestellt und gereinigt
- Zukunftssicheren Arbeitsplatz in einem wachstumsorientierten Familienunternehmen
- Betriebliche Altersvorsorge mit Arbeitgeberzuschuss

Kontakt

Fragen beantwortet Herr Gohla gerne unter der Tel. 0511-43834 0.

