

Haben Sie Spaß an Lebensmitteln? Dann sind Sie bei uns richtig als

Koch (m/w/d)

in Oldenburg, Vollzeit 40Std./Woche für unsere Küche

Wir sind ein familiengeführtes Fleischereifachunternehmen in Oldenburg (Olbd). Qualität, Tradition und das „gewisse Etwas“ sind seit jeher unsere Leitgedanken. Seit bereits 118 Jahren bieten wir unseren Kunden erstklassige Produkte, beste Beratung und exzellenten Service.

Wir bieten Ihnen:

- Spaß und Leidenschaft im Team zu kochen
- Unsere Ausrichtung auf familienfreundliche Arbeitszeiten (z.B. Sonntags frei und Samstags bis nachmittags)
- Kernarbeitszeit Wochentags 6.30- 14.00 Uhr und samstags 6.30- 16 Uhr
- Langfristige Arbeit in einem regionalen Vorzeigeunternehmen

Was ist zu tun?:

- Koche mit Leidenschaft frisch gekochte regionalen Gerichte, Leibgerichte, moderne Speisen und vegetarisches
- Strukturierung von Küchen Abläufen
- Überwachung von Sauberkeit und Hygiene

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Grundlegende Berufserfahrung
- Selbstständige, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Sie bringen Einsatzfreude, Kreativität und Leidenschaft für Ihren Beruf mit
- Flexibilität und Zuverlässigkeit
- Spaß am Kochen und im Team zu arbeiten

Werden Sie eine/r von uns! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden Sie diese bitte an:

Meerpohl GmbH
Sabine, Andreas und Philip Meerpohl

Alexanderstr. 370
26127 Oldenburg
bewerbung@meerpohl.de
04 41 / 350-399-0