https://meerpohl.de/job/koch/

Koch (m/w/d)

Arbeitgeber
Meerpohl GmbH

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
Sofort

Arbeitsort
Alexanderstr. 370, 26127, Oldenburg, Niedersachsen, Deutschland

Arbeitszeiten
Wochentags 6.30- 14.00 Uhr und samstags 6.30- 16 Uhr

Veröffentlichungsdatum
Mai 1, 2023

Beschreibung

In Oldenburg, Vollzeit 40Sdt./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 122 Jahren bieten wir unseren Kunden erstklassige Produkte, beste Beratung und exzellenten Service.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

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

Qualifikationen / Anforderungen

- 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

Leistungen der Anstellung

- 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- 16:00 Uhr

Kontakte

Senden Sie die Bewerbung bitte an:

Meerpohl GmbH
Andreas, Sabine und Philip Meerpohl
Alexanderstr. 370
26127 Oldenburg
bewerbung@meerpohl.de
0441 / 350 399-0