

Mitarbeiter für die kalte Küche (m/w/d)

Beschreibung

In Oldenburg, Vollzeit 40Std./Woche oder Teilzeit für unsere Küche.

Wir sind ein familiengeführtes Fleischereifachunternehmen in Oldenburg (Olbd). Qualität, Tradition und das „gewisse Etwas“ sind seit jeher unsere Leitgedanken. Seit bereits 120 Jahren bieten wir unseren Kunden erstklassige Produkte, beste Beratung und exzellenten Service.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Herstellen und Garnieren von Platten, Schnittchen, Fingerfood und Salaten

Qualifikationen / Anforderungen

- Gerne auch Quereinsteiger
- Selbstständige, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Sie bringen Einsatzfreude, Kreativität und Leidenschaft für Ihren Beruf mit
- Flexibilität und Zuverlässigkeit
- Spaß am Dekorieren und im Team zu arbeiten

Leistungen der Anstellung

- Spaß und Leidenschaft im Team und im Umgang mit den Kunden
- Unsere Ausrichtung auf familienfreundliche Arbeitszeiten (z.B. sonntags frei und Samstags bis nachmittags)
- Kernarbeitszeit wochentags 06:30 – 14:00 Uhr und samstags 06:30- 14:00 Uhr
- Langfristige Arbeit in einem regionalen Vorzeigeunternehmen

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

Arbeitgeber

Meerpohl GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit, Teilzeit

Start Anstellung

Sofort

Arbeitsort

Alexanderstr. 370, 26127,
Oldenburg, Niedersachsen,
Deutschland

Arbeitszeiten

Kernarbeitszeit wochentags 06:30 –
14:00 Uhr und samstags 06:30-
14:00 Uhr

Veröffentlichungsdatum

August 25, 2023