

Wir sind ein wachsender lebensmittelverarbeitender Betrieb, in dem die selbst angebauten Kartoffeln geschält und verarbeitet werden. Für den Bereich der Herstellung von Convenience-Produkten sowie das Qualitäts- und Hygienemanagement suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten und verantwortungsbewussten Koch (m/w/d) bzw. Küchenleitung (m/w/d)

## **IHRE AUFGABEN**

- Herstellung von Kartoffelsalat, Kartoffelfertigprodukten und Feinkostsalaten
- Planung, Warenwirtschaft
- Mitarbeit bei Dokumentation und Hygienemanagement

## **IHR PROFIL**

- Praktische Erfahrungen in einer Großküche erwünscht (Quereinsteiger möglich)
- Zuverlässigkeit, Sorgfalt, Motivation und Ausdauer
- Selbstständiges Arbeiten und Organisationsgeschick
- Teamfähigkeit

## **WIR BIETEN**

- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis in Vollzeit
- Guter Verdienst nach Qualifikation
- Geregelte, familienfreundliche Arbeitszeiten (in der Regel 6 bis 13 Uhr, 5-Tage-Woche, Sonn- und Feiertag frei)
- Familiäres Arbeitsklima

Wir freuen uns Sie kennenzulernen!



Bewerbung in 1 Minute



Kartoffelverarbeitung Sautter Im Hopfengarten 1 71149 Bondorf Tel. 07457 91491

E-Mail: kontakt@kartoffelverarbeitung-sautter.de www.kartoffelverarbeitung-sautter.de