

Wir suchen Sie als **Koch / Köchin** in der **Manufaktur** beim **Verpflegungsspezialisten** (m|w|d)

Vollzeit 40 Stunden / Woche

Sie haben Lust in einer der interessantesten Branchen Karriere zu machen?

Dann sind Sie bei HOFMANN^s genau richtig! Wir generieren Mehrwerte für unsere Kunden! Wie? Indem wir mit einer hochprofessionellen Verpflegung - von klassisch bis innovativ - dazu beitragen Wertschätzung zu generieren und Benefits zu schaffen. Wir produzieren handwerklich und transparent – und bei uns kommt nur rein, was in gutes Essen auch reingehört!

Ihre Aufgaben

- Tägliche Zubereitung der Menüs anhand unserer Rezepturen
- Mitarbeit Produktentwicklung
- Stellvertretung der Küchenleitung bei Abwesenheit
- Verantwortung für Speisen- und Lebensmittelqualität
- Effizienter Material- und Geräteeinsatz nach internen Vorgaben
- Lagerhaltung nach dem FIFO-Prinzip
- Warenannahme und Wareneingangsprüfung
- interne Kommunikation mit der Produktionsleitung
- Planung & Kontrolle für einen reibungslosen Produktionsablauf

Unsere Anforderungen an Sie:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (min. 1 Jahr Berufserfahrung)
- Führungsqualität und Organisationstalent
- HACCP-Kenntnisse
- Interesse an Produktentwicklung
- Gute Deutschkenntnisse
- Eigeninitiative, Zuverlässigkeit, Sorgfalt
- Körperliche Belastbarkeit

Was wir bieten:

- Krisensicherer Arbeitsplatz
- Mitarbeiterverpflegung
- Mitarbeiterrabatte, regelmäßige Gesundheitsangebote, uvm.
- Möglichkeit auf Parkplatz/Öffi-Ticket nach 6 Monaten
- Wir bieten monatlich **2.263 € brutto** auf Basis einer **40 h Woche** Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Leistung



Arbeitszeit
Montag-Freitag
06:00-15:00 Uhr
5-Tage-Woche
40 h Woche

Wir freuen uns auf
Ihre Bewerbung:
bewerbung@hofmanns.at

HOFMANN^s

