

Die Firma Hoppe ist seit Jahren ein kompetenter Anbieter für Fleisch und Wurstwaren. Kurze Wege, Regionalität und Frische zeichnen unsere Produkte aus. Diese Kriterien wissen unsere langjährigen Kunden zu schätzen. Dies wiederum ist für uns der Antrieb weiterhin auf ehrliche, regionale und handwerkliche Art und Weise leckere und frische Produkte zu fertigen. Wie in der Wurstproduktion gelten diese Grundsätze auch für unser Angebot im Partyservice, unsere Tagesmenüs und den Menükonserven.

Koch / Köchin Vollzeit / Teilzeit

Stellenbeschreibung:

In unserem Betriebsteil Küche / Partyservice arbeiten Sie in einem netten 6-köpfigen Team an unserem Standort in Hänigsen. Sie gestalten im Team die Produktauswahl und Produktpräsentation unserer Ware. Ihre Fachkenntnisse und Leidenschaft, sowie die Begeisterung für die Produkte lassen Sie in die Beratung unserer langjährigen Kunden einfließen. (Für Quereinsteiger führen wir umfangreiche Qualifizierungsmaßnahmen durch)

Qualifikation:

Sie haben Spaß am Kochen und der Herstellung von kalten Platten, Fingerfood und Salaten? Sie arbeiten gerne im Team und sind kreativ? Sie kommunizieren gerne mit Menschen, sind deutschsprachig und haben ein gepflegtes Erscheinungsbild? Sie sind körperlich belastbar und haben einen Führerschein Klasse B?

Wir bieten Ihnen:

Einen sicheren Arbeitsplatz mit übertariflichem Gehalt und diversen Sozialleistungen. Nach einer gründlichen Einarbeitung erwarten Sie abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgaben in einem modernen Umfeld. Neben flachen Hierarchien, und somit kurzen Entscheidungswegen, profitieren Sie von angenehmen Arbeitszeiten und netten Kolleginnen und Kollegen.