Zum Dorfkrug

VOM DORF UND VOM FEINSTEN

Mit einer 160-jährigen Firmengeschichte ist die Zum Dorfkrug Unternehmensgruppe heute ein deutschlandweit aktives Familienunternehmen. Spezialisiert auf die Produktion von frischen Lebensmitteln umfasst unser Sortiment neben der originalen Sylter Salatfrische weitere Salatsaucen, Desserts und Feinkostartikel. Ein respektvoller und wertschätzender Umgang sowie ein kollegiales und kooperatives Miteinander betrachten wir als die Basis unseres Erfolgs. Wenn du noch mehr über uns erfahren möchtest, schaue mal hier vorbei.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen

LEITER PRODUKTIONSKÜCHE (M/W/D) IN VOLLZEIT

WIR BIETEN:

- Hauptsächliche Einsatzzeit von Montag bis Freitag
- Abwechslungsreiches, verantwortungsvolles, stetig wachsendes Aufgabengebiet
- Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Abteilung und Unternehmensgruppe
- Kollegiales Arbeitsumfeld
- Kostenfreie Verpflegung in der betriebseigenen Kantine und viele weitere Vergünstigungen

DEINE AUFGABEN:

- Aktive Mitwirkung beim Aufbau einer Produktionsküche
- Gesamtverantwortliche Planung, Leitung und Überwachung aller operativen Prozesse zur Herstellung unserer hochwertigen Landhof-Produkte, wie Suppen, Saucen, Eintöpfen und weiteren Feinkostartikeln im Glas
- Kontinuierliche Weiterentwicklung, wie die Automatisierung von Prozessen (z. B. Abfüllung und Etikettierung) und wie die Entwicklung von Methoden der thermischen Haltbarmachung unserer Produkte
- Sicherstellen der Anlagenverfügbarkeit und optimale Produktionsauslastung unter Einhaltung der Arbeitssicherheits-, Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards
- Prüfen und Optimieren der für Neuentwicklungen nötigen Produktionsabläufe in Zusammenarbeit mit dem Food Manager Gastronomie und dem Leiter Produktentwicklung
- Einhaltung und Beachtung der KPIs

DEIN PROFIL:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d)
- Weiterbildung zum Techniker (m/w/d) oder Küchenmeister (m/w/d) oder mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Position
- Gute Kenntnisse im Bereich Arbeitssicherheit, Hygienestandards und HACCP
- Kommunikationsstärke mit Freude an der Teamführung und Mitarbeiterförderung
- Gute MS Office-Kenntnisse

DU BIST INTERESSIERT?

Deine Kurzbewerbung (Lebenslauf ist ausreichend, ein Anschreiben ist nicht erforderlich) mit Gehaltsvorstellung sende bitte, bevorzugt per Mail, an Miriam Stehle, **bewerbung@zum-dorfkrug.de**

zum-dorfkrug.de