



Your Private Restaurant.

**ENGAGIERT  
FLEXIBEL**

### **MCHEF MACHT SPITZENGASTRONOMIE, DIE ZUM GAST KOMMT.**

MChef erbringt einen spitzengastronomischen Service, der hochwertige Gerichte und Menüs zum Gast bringt. Dieser Service basiert auf der innovativen MChef-Technologie von Miele, die im Dialoggarer zum Einsatz kommt. Zusammen mit den Bestleistungen seiner Partner richtet MChef dieses besondere Angebot an Geschäftskunden (Groß- und Kleinunternehmen), Privatkliniken und Privathaushalte.

## **Koch in der Lebensmittelindustrie (m/w/d)**

Arbeitsort: Bad Hönningen

### **Ihre Aufgaben**

- › Sie arbeiten aktiv beim Aufbau unseres neuen Geschäftsmodells mit, übernehmen die Produktionsplanung und -vorbereitung bei unserem Produktionspartner vor Ort und unterstützen den Leiter der Produktentwicklung.
- › Warenwirtschaftliche Prozesse haben Sie im Griff. Dazu gehören u. a. Bestandsverwaltung, Generierung von Bestellungen, Wareneingangs- und Warenausgangskontrollen und Kommissionierung der MChef-Waren.
- › Die Produktion sämtlicher Lebensmittelkomponenten der MChef-Produktlinien sowie die Weiterentwicklung und Optimierung der bestehenden Produktionsprozesse liegen in Ihrer Hand.
- › Sie arbeiten bei internen und externen Veranstaltungen mit.

### **Ihr Profil**

- › Nach Ihrer Ausbildung zum Koch haben Sie mehrjährige Erfahrung in der Produktion hochwertiger Fertiggerichte gesammelt.
- › Sie übernehmen flexibel neue Aufgaben und sind gern Teil eines engagierten Teams.
- › Im Umgang mit Microsoft Office sind Sie sicher und Sie haben technisches Verständnis.
- › Sie sind kommunikationsstark und bringen eine ausgeprägte Serviceorientierung mit.

### **Unser Angebot**

- › Freuen Sie sich auf ein tolles Arbeitsklima in einem engagierten Team an unserem Standort Bad Hönningen.
- › Wir bieten Ihnen eine attraktive Vergütung, eine betriebliche Altersvorsorge sowie individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten.
- › Sie profitieren von einer fairen Arbeitskultur mit 30 Tagen Urlaub.
- › Nach der auf Sie zugeschnittenen Einarbeitungszeit übernehmen Sie schnell Verantwortung und haben einen großen Gestaltungsspielraum.
- › Die Arbeitszeiten in der Lebensmittelmanufaktur sind familienfreundlich.



Sie haben Interesse an dieser Position?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen sowie Ihre Gehaltsvorstellung und Ihren möglichen Eintrittstermin an [bewerbung@mchef.de](mailto:bewerbung@mchef.de).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!