

AUSBILDUNG. PERSPEKTIVE. KARRIERE.

Fachkraft (m/w/d) für Lagerlogistik

Aus der Praxis

„Mir gefallen vor allem die abwechslungsreichen Aufgabengebiete und das freundliche Arbeitsklima. Hier fühlt man sich sehr wohl und es herrscht ein guter Umgang unter den Mitarbeitern. Ich arbeite gerne körperlich, denn so weiß ich am Ende des Tages genau, was ich geleistet habe. Allerdings gefallen mir auch die kaufmännischen Tätigkeiten als Fachkraft für Lagerlogistik sehr.“





Fachkraft (m/w/d) für Lagerlogistik

Besonders im Großhandel steht und fällt der Erfolg mit einer guten Lagerlogistik: Bei mehreren tausend verschiedenen Artikeln ist es gar nicht so einfach, den Überblick zu behalten. Wenn du den Durchblick hast, gerne planst und organisierst, gleichzeitig aber auch eine Tätigkeit suchst, in der du richtig anpacken kannst, kommst du hier als Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d) im Großhandel ins Spiel.

CHEFS CULINAR ist einer der führenden Lebensmittelgroßhändler in Deutschland. Zahlreiche Unternehmen aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung zählen zu unseren Kunden. Über 25.000 Artikel aus dem Food- und Nonfood-Bereich werden bei uns gelagert. Bei uns lernst du nicht nur, wie man diese Waren fachgerecht annimmt, lagert und kommissioniert, sondern natürlich auch, wie die Ware vom Hersteller zu uns kommt und wie sie von uns zum Kunden gelangt.

Während der Ausbildung durchläufst du eine große Anzahl an Lagerbereichen (Tiefkühl, Trockensortiment, Obst & Gemüse, Warenannahme, Molkereiprodukte, Lagerbüro und Sonderboden), die Abteilung für die Disposition und unseren Fuhrpark. Du siehst, die Tätigkeit als Lagerlogistiker (m/w/d) bei uns ist viel abwechslungsreicher und vielfältiger, als man zuerst denken mag.

Damit du bestmöglich ausgebildet wirst, nimmst du in jedem Ausbildungsjahr an Schulungen zur Arbeitssicherheit und Gefahrenanalyse in Bezug auf Lebensmittel teil. Regelmäßige Besuche der Berufsschule vermitteln dir das nötige theoretische Wissen.

Bei CHEFS CULINAR bieten wir dir so die Möglichkeit, deine Fähigkeiten optimal zu entwickeln und deine Talente zu entfalten.

Wir bieten

1. eine spannende, umfassende Ausbildung, in der du alle Fachabteilungen und Arbeitsabläufe im Lager und Logistikbereich kennenlernst und Schritt für Schritt Verantwortung übernimmst
2. eine intensive Betreuung durch erfahrene Ausbilder
3. jährliche HACCP-Schulungen und Arbeitssicherheits-Schulungen
4. hohe Übernahmechancen
5. ein gutes Betriebsklima und verantwortungsvolle Aufgaben in einem kollegialen Umfeld. Eine Ausbildung bei CHEFS CULINAR bedeutet: Viele Ausbildungsmöglichkeiten und große Chancen für deine Zukunft!

Wir erwarten

- ✓ einen mittleren Bildungsabschluss (mittlere Reife)
- ✓ Interesse für kaufmännisches Rechnen
- ✓ Zuverlässigkeit, Höflichkeit und Pünktlichkeit
- ✓ Teamfähigkeit und ein sicheres Auftreten

Weitere Informationen unter: www.chefsculinar.de

CHEFS CULINAR

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2, 06686 Lützen OT Zorbau, Telefon 034441 - 95 - 9980

E-Mail: ausbildung@chefsculinar.de