

Food Developer / Entwicklungskoch (m/w)

Die Honest Food Company ist Europas führende „Ghost Restaurant“ Kette. Ghost Restaurants sind unsere digital optimierten Lieferküchen, aus denen wir unter verschiedenen Marken leckeres, speziell für die Lieferung entwickeltes Essen versenden – ohne Gastraum und Servicebetrieb. Kunden können bei uns ausschließlich online über unsere eigenen Websites sowie über Lieferplattformen wie Foodora und Deliveroo bestellen.

Gemeinsam revolutionieren wir den Markt für Online Food Delivery! Wenn du unsere Erfolgsstory in Zukunft mitgestalten möchtest, dann verstärke unser Culinary Team am Standort Berlin als Food Developer (m/w)!

Deine Aufgaben:

>> Markenentwicklung

- Kreative Entwicklung neuer kulinarischer Konzepte und Neudefinition von Zutaten und Gerichten unserer bestehenden Foodkonzepte auf Grundlage von Markttrends und den Erkenntnissen unserer Business intelligence
- Experimentelle Umsetzung der entwickelten Rezepte in unserer Testküche in Berlin, gemeinsam mit unserem Team aus Lebensmitteltechnikern, externen Experten und unserem Culinary Creative Team
- Perfektionierung der einzelnen Rezepte und Konzepte in einem iterativen Prozess aus kreativen Brainstorming sessions, Testkochen verschiedener Rezeptalternativen und internen und externen Tastings

>> Produktauswahl

- Strategische Identifikation von optimalen Produkten und Zulieferern hinsichtlich Kosten, Qualität und Robustheit in unseren Prozessen

>> Definition und Implementierung von Produktionsprozessen

- Überführung von Rezepten in skalierbare Verarbeitungs- und Produktionsprozesse und Auswahl von Produktionsmaschinen gemeinsam mit unseren Lebensmitteltechnikern
- Implementierung von Prozessen in eigenen Produktionen gemeinsam mit lokaler Produktionsleitung und Zulieferern bzw. Auftragsfertigern
- Kontinuierliche Verbesserung unserer Produktionsprozesse hinsichtlich Effizienz und Qualität gemeinsam mit unseren Lebensmitteltechnikern

Dein Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w)
- Mindestens 7 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie, vorzugsweise in leitender Position in der Rezeptentwicklung
- Strukturierte, selbstständige und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Grundsätzliche Reisebereitschaft um in unregelmäßigen Abständen unsere Küchen in Deutschland und im europäischen Ausland zu besuchen

Was wir bieten:

- Möglichkeit der Mitarbeit in einem der schnellstwachsenden Unternehmen im Food-Bereich und der entscheidenden Mitgestaltung eines maßgeblichen Akteurs im europäischen Liefermarkt
- Echte Start-up Stimmung In unserem Büro in Berlin Mitte mit viel Gestaltungsfreiraum, flachen Hierarchien und einem extrem dynamischen Team mit herausragendem Teamgeist
- Schnelle Übernahme von Verantwortung und vielfältige Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung!
- Schlag dir den Bauch voll mit dem besten Essen im Liefermarkt bei all unseren Tastings 😊

Haben wir dein Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf dich! Schicke uns einfach eine kurze E-Mail mit Lebenslauf an jobs@honestfoodcompany.de