



Art der Stelle: Vollzeit, Festanstellung Arbeitsort: Vor Ort

Wir suchen Lebensmittelverarbeitung / Küche / Produktion (m/w/d)

Das macht Dich aus:

- Erste Erfahrung in Küche, Lebensmittelverarbeitung oder Gemeinschaftsverpflegung – oder
- Motivation als Quereinsteiger einzusteigen
- Freude am Arbeiten mit Lebensmitteln
- Sorgfältige, hygienische und zuverlässige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Organisationstalent
- Bereitschaft zur Einhaltung von HACCP- und QM-Richtlinien

Das erwartet Dich:

- Sicherem Arbeitsplatz in einem etablierten Unternehmen
- Geregelter und planbarer Arbeitszeiten (z. B. Frühschicht 5:00–14:00 Uhr)
- Teilzeit oder Vollzeit möglich
- Strukturierte Einarbeitung – ideal für Quereinsteiger
- Kostenfreie Arbeitskleidung
- Preisnachlässe & vergünstigtes Mittagessen
- Betriebliche Altersvorsorge
- Modern ausgestattete Küche, klare Abläufe
- Kollegiales, familiäres Team mit kurzen Entscheidungswegen

Deine Aufgaben:

- Zubereitung von kalten Speisen (Salate, Rohkost, Quark-/Jogurtvariationen, Dressings, kalte Platten)
- Vorbereitung und Unterstützung bei warmen Speisekomponenten
- Schneiden, Portionieren und Anrichten von Obst, Gemüse und Menübestandteilen
- Speisenportionierung am Bandsystem
- Kommissionierung von Speisen, Lunchpaketen und Warenkörben
- Bereitstellen von Lebensmitteln & Getränken für die Auslieferung
- Spül- und Reinigungsarbeiten nach HACCP-Vorgaben
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene und Ordnung im Arbeitsbereich

BEWIRB DICH JETZT:



bewerbung@volkskueche.de

WWW.VOLKSKUECHE.DE

