



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:

- Sicherer Arbeitsplatz in einem etablierten Unternehmen
- Geregelte und planbare 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](mailto:bewerbung@volkskueche.de)

WWW.VOLSKUECHE.DE

