

JOB MITARBEITER KÜCHE/ LEBENSMITTELPRODUKTION

BÖRDEKÜCHE
seit 1992
Essen – Zuhause

Aufgaben

In der Küche und Lebensmittelproduktion unterstützen Sie die Vorbereitung und Herstellung von Speisen für verschiedene Versorgungsbereiche. Effizienz, Hygiene und gleichbleibend hohe Qualität prägen die Abläufe. Im Team tragen Sie maßgeblich zur Versorgung vieler Menschen bei.

Arbeitsweise & persönliche Kompetenzen

Sie bringen idealerweise erste Erfahrungen in der Küche, Lebensmittelverarbeitung oder Gemeinschaftsverpflegung mit. Auch motivierter Quereinsteiger sind gern willkommen. Eine sorgfältige, zuverlässige und hygienische Arbeitsweise, Teamfähigkeit sowie Belastbarkeit zeichnen Sie aus. Gute Deutschkenntnisse und die Bereitschaft zur Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards runden Ihr Profil ab.

Hygiene & Qualitätsstandards

Unter Einhaltung aller geltenden Hygienevorschriften und Qualitätsstandards arbeiten Sie zuverlässig. Dazu gehören die Durchführung und Dokumentation relevanter Kontrollen sowie regelmäßige Teilnahme an Unterweisungen und Hygieneschulungen.

Speisenvorbereitung & Produktion

Sie bereiten kalte Speisen wie Salate, Rohkost, Quark- und Joghurtvariationen sowie Dressings zu und unterstützen bei der Herstellung warmer Speisekomponenten. Dabei arbeiten Sie sorgfältig und nach vorgegebenen Rezepturen und Abläufen.

Verarbeitung & Anrichten

In der Küche und Lebensmittelproduktion unterstützen Sie die Herstellung und Vorbereitung von Speisen für verschiedene Versorgungsbereiche. Effizienz, Hygiene und gleichbleibend hohe Qualität prägen die Abläufe. Im Team tragen Sie maßgeblich zur Versorgung vieler Menschen bei.

Portionierung & Kommissionierung

Sie arbeiten am Bandsystem und portionieren Speisen nach festgelegten Vorgaben. Zudem stellen Sie Bestellungen wie Lunchpakete, Warenkörbe oder Speisenlieferungen sorgfältig zusammen und bereiten diese für die Auslieferung vor.