



Wir verpflegen soziale Einrichtungen am Heuchelhof täglich mit frisch zubereiteten Mahlzeiten. Werden auch Sie Teil unseres tollen Küchenteams und verstärken unsere Versorgungszentrale im Campus Heuchelhof. Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt als



Küchenhilfskraft (m/w/d)

in Teilzeit mit 19,50 Wochenstunden

Ihre Aufgaben

- Zubereitung von Speisen für Schüler, Kinder, Menschen mit Behinderung und Senioren im Team der kalten Küche
- Ausgabe der warmen und kalten Speisen am Buffett
- Mithilfe bei der Reinigung von Geschirr und Topfgeschirr
- Reinigung von Speiseausgabewägen sowie Transportbehältnisse
- Einräumen des Spülgutes
- Reinigung und Desinfektion des Arbeitsplatzes
- Bedienung der Hauben—und Bandspülmaschine
- Beachten aller gesetzlichen Hygiene— und Arbeitssicherheitsvorschriften

Der Arbeitseinsatz erfolgt nach Dienstplaneinteilung an den Arbeitstagen Montag bis Freitag und bis zu 2mal monatlich auch am Wochenende/Feiertag (je nach Schichtmodell). Die Dienstplaneinteilung erfolgt jeweils rechtzeitig. Die reguläre Arbeitszeit ist je nach Dienst in der Kernzeit von 6:00 Uhr bis 15:30 Uhr.

Ihre Vorteile

- Sie erwartet ein krisensicherer Arbeitsplatz bei einem großen kommunalen Arbeitgeber mit insgesamt über 3.000 Beschäftigten mit interessanten Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten für fachliche und soziale Kompetenzen.
- Sie erhalten besondere Leistungen. Diese beinhalten neben der tariflich geregelten Vergütung (abhängig von Ihrer Ausbildung) auch Sonderleistungen wie z. B. eine Jahressonderzahlung, eine betriebliche arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge und die Möglichkeit der Entgeltumwandlung.
- Weitere Arbeitgeberleistungen wie z. B. Fahrradleasing
- Eine gute ÖPNV-Anbindung, überdachte Fahrradstellplätze oder kostenlose Mitarbeiterparkplätze sind vorhanden.
- Sie arbeiten in einer Großküche, in der auf die Herkunft und die Qualität der verwendeten regionalen und saisonalen Lebensmittel großer Wert gelegt wird.
- Sie finden ein freundliches und aufgeschlossenes Team vor.

Ihre Fähigkeiten

- Wünschenswert wäre eine Ausbildung oder vergleichbare Qualifikation im Hauswirtschaftsbereich oder als Koch/Köchin.
- Sie verfügen über Berufserfahrung im Produktionsbereich einer Großküche.
- Sie besitzen eine gute körperliche Verfassung und Belastbarkeit (ständiges Stehen, häufiges Heben über 5 kg, gelegentliches Heben über 10 kg).
- Sie haben gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.
- Sie besitzen die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz.
- Sie arbeiten eigenverantwortlich, sind zuverlässig, teamfähig, und haben Freude an Ihrer Tätigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre informative Bewerbung, die Sie bitte bis spätestens **16.02.2025** entweder per E-Mail als gegliedertes Dokument (pdf-Format) an uns richten oder gerne auch traditionell auf dem Postweg übersenden. Menschen mit einer Schwerbehinderung bevorzugen wir bei im Wesentlichen gleicher Eignung.