

REINIGUNGSHELFER (M/W/D)

AUFGABEN - SIE UNTERSTÜTZEN

- Reinigung und Desinfektion aller Küchenbereiche (Großküchentechnik) unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Gewährleistung der ordnungsgemäßen Anwendung von zur Verfügung stehenden Reinigungsmitteln
- Bedienung von Bodenreinigungsmaschinen
- Unterstützung bei vorbereitenden Tätigkeiten zur Herstellung von kalten und warmen Speisen (z.B. Mithilfe bei der Bestückung von Thermobehältern, Reinigung des Bratautomaten, Einrichtung und Reinigung des Portionierbandes)

QUALIFIKATIONEN - IHRE FÄHIGKEITEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung nicht zwingend erforderlich, aber eine Schulausbildung wünschenswert
- Eine starke Hand und ein motivierter Kopf
- Erste Berufserfahrung, gerne im Gastronomie- oder Lebensmittelbereich und Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Hohe Belastbarkeit, Zuverlässigkeit sowie Verantwortungsbewusstsein
- Verständnis für sorgfältiges Arbeiten und Hygiene

MEHR ALS GELD - IHRE VORTEILE



KOSTENLOSE VERPFLEGUNG
FÜR MITARBEITER UND DEREN
KINDER IN PARTNEREINRICHTUNGEN



GESUNDHEITSFÖRDERUNG
Z.B. GRIPPESCHUTZIMPFUNG,
GESUNDHEITSTAG



ENTGELTUMWANDLUNG
FÜR BAV MIT ARBEITGEBER-ZUSCHUSS



SONDERURLAUB
FÜR BESONDERE ANLÄSSE



VERANSTALTUNGEN
Z.B. FIRMENSTAFFELLAUF,
WEIHNACHTSFEIER



AUFMERKSAMKEIT
ZUM GEBURTSTAG UND
ZU WEIHNACHTEN

„Essen ist Vertrauenssache –
und unsere Herzensangelegenheit.“

So lautet das Motto des marktführenden
Unternehmens der Region,
ALEXMENÜ GmbH & Co. KG.

Seit 1990 steht das Familienunternehmen
für gesunde Ernährung in der Kinder-
garten- und Schulverpflegung, als auch in
der Mittagsversorgung von Firmen und
Privatpersonen.

**BEWERBEN
SIE SICH UND
WERDEN TEIL
UNSERES
TEAMS**

So erreichen Sie uns:

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG
Personalabteilung

Parchauer Straße 1 B
39126 Magdeburg

Tel: 0391 - 300 36 27

bewerbung@alex-menu.de