

Unser Unternehmen Rebional versteht sich als der Bio-Gastronom in der Gemeinschaftsverpflegung und beantwortet die aktuellen ökonomischen, ökologischen und ethischen Anforderungen mit seinem Unternehmenskonzept des nachhaltigen Handelns. Ein gerechter Umgang mit Mitarbeitern, Arbeitszeiten und leistungsgerechte Vergütung sind Teil unserer Unternehmensphilosophie.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt für unsere Zentralküche in Herdecke  
Sie als begeisterungsfähige/n

## **Küchenhilfe (m/w/d)**

im Rahmen einer Vollzeitstelle oder Teilzeitstelle.

Die Arbeitszeiten liegen im Schichtbetrieb  
zwischen 5.00 Uhr und 20.00 Uhr,  
in wechselnden Schichtsystem 06.00 h – 14.15 h und 12.00 h – 20.15 h

### **Wir erwarten:**

- Berufserfahrung im Hotel- und Gastronomiegewerbe und /oder in einer Großküche
- Spaß am Kochen
- HACCP-Kenntnisse
- sichere Kenntnisse der deutschen Sprache
- gepflegtes, höfliches Auftreten sowie gute Umgangsformen
- unsere Wertvorstellung von Speisenzubereitung mit frischen und hochwertigen Bio-Produkten und deren ansprechende Präsentation ist für Sie selbstverständlich

### **Wir bieten Ihnen:**

- eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe
- eine angemessene Vergütung
- besondere Sozialleistungen (u.a. Versicherungs- und Vorsorgepakete, Firmen (E-) Bikes)

Helfen Sie uns, eine neue Ess- und Küchenkultur in der Gemeinschaftsverpflegung zu etablieren und senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung mit dem Betreff „Herdecke“ an unsere in der Home-Page angegebene E-Mail-Adresse oder an [jobs@rebional.de](mailto:jobs@rebional.de).

Für Rückfragen steht Ihnen unser Gastronomiebetriebsleiter Ingo Grottko gerne unter der Rufnummer 02330-891551-21 zur Verfügung.

Weitere Informationen über Rebional finden sie unter [www.rebional.de](http://www.rebional.de), bei Facebook oder als App "Rebional". Schauen Sie sich gerne unsere [Filmbeiträge auf youtube](#) an, um einen ersten Eindruck zu erhalten.