

# Mitarbeiter Kalte Küche (m/w/d)

Vollzeit o. Teilzeit



## Tätigkeitsfeld

- Vor- und Zubereitung vielfältiger Frühstücks- und Abendbuffets sowie frischer Salate und kalter Speisen
- Mithilfe bei der Portionierung des Mittagessens
- Einhaltung und Dokumentation der geltenden Hygienestandards (HACCP, Personal- und Betriebshygiene)
- Mitverantwortung für einen reibungslosen und strukturierten Ablauf im gesamten Küchenbereich

## Qualifikation

- Selbstständige, saubere und strukturierte Arbeitsweise
- Erfahrung in der kalten Küche oder Großküche von Vorteil
- Motivierte Quereinsteiger sind willkommen
- Kenntnisse der Hygienevorschrift nach HACCP
- Empathie, Teamgeist und Freude an kollegialer Zusammenarbeit

## Wir bieten

- Ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Betätigungsfeld
- Angenehme Arbeitsatmosphäre in einem freundlichen und kollegialen Umfeld
- Regelmäßige Teamsitzungen
- Eine umfassende Einarbeitung
- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Teilnahme an kostengünstiger Klinikverpflegung
- Betriebliche Gesundheitsangebote

## Warum zu uns?

Weil gute Versorgung nur im Team gelingt. Wir setzen auf Verlässlichkeit, Wertschätzung und ein respektvolles Miteinander – vom ersten Arbeitstag an.



Frau Schmidt  
Bonifatiusstraße 7  
36364 Bad Salzschlirf  
Tel. +49 (0)6648-58-115  
[www.rehaklinik-naturana.de](http://www.rehaklinik-naturana.de)  
[bewerbung@rehaklinik-naturana.de](mailto:bewerbung@rehaklinik-naturana.de)

  
**NATURANA**  
Reha-Klinik für Orthopädie & Neurologie