

# Imagetext / Arbeitgebervorstellung

Seit 1983 steht die tempora Personalservice GmbH für professionelle Dienstleistungen und maßgeschneiderte, flexible Lösungen in unterschiedlichsten Branchen.

Dank langjähriger Erfahrung und einem breiten Kundenstamm in gewerblichen, technischen, kaufmännischen und medizinischen Arbeitsbereichen bieten wir sowohl in der Arbeitsvermittlung als auch in der Arbeitnehmerüberlassung ein Höchstmaß an Flexibilität – für Unternehmen ebenso wie für unsere Mitarbeiter.

## Küchenhelfer (m/w/d)

(5434)

📍 Standort: Bochum    📄 Anstellungsart(en): Vollzeit    📄 Arbeitszeit: 35 - 40 Stunden pro Woche    📄 Gehaltsspektrum: 14,53 Euro pro Stunde    📅 Beschäftigungsbeginn: ab sofort

### Zweck und Ziel der Stelle

Für unseren Kunden suchen wir engagierte Mitarbeiter (m/w/d), die **deutschlandweit** flexibel in den Küchen der **Bundeswehr** eingesetzt werden können.

**Du** suchst eine Vollzeitstelle?

**Du** bist offen für wechselnde Einsätze?

**Du** kannst dir vorstellen, als Küchenhilfe in einer Großküche oder Kantine zu arbeiten?

Dann bist du genau der oder die Richtige!

### Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung

- **Vorbereitung von Speisen** nach Vorgaben und Unterstützung der Köche bei der Zubereitung.
- **Spülservice**, einschließlich Ein- und Ausräumen der Spülmaschine sowie Reinigung von Küchenutensilien.
- **Eindecken und Vorbereiten der Tische** für eine ansprechende Essensausgabe.
- **Unterstützung bei der Speisenausgabe** unter Einhaltung der vorgegebenen Portionsgrößen.
- **Konsequente Einhaltung von Sauberkeit und Hygiene** am Arbeitsplatz gemäß HACCP-Richtlinien.

### Fachliche Anforderungen

- **Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift** zur sicheren Kommunikation im Team und mit Vorgesetzten.
- **Gültige Infektionsschutzbelehrung gemäß § 43 IfSG** (Gesundheitszeugnis) zur Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften.
- **Erfahrung im Umgang mit gängigen Maschinen und Geräten in Großküchen**, wie Konvektomaten, Kippbratpfannen und Industriespülmaschinen.
- **Grundkenntnisse in der Lebensmittelhygiene und HACCP-Richtlinien** zur Sicherstellung eines hygienischen Arbeitsumfelds.
- **Sorgfältige und strukturierte Arbeitsweise** zur Unterstützung eines reibungslosen

Küchenablaufs..

## Persönliche Anforderungen und Sozialkompetenzen

### Persönliche Anforderungen:

- **Belastbarkeit:** Fähigkeit, auch unter hoher Arbeitsbelastung und in stressigen Situationen effizient zu arbeiten.
- **Zuverlässigkeit:** Pünktlichkeit und Verantwortungsbewusstsein für eine reibungslose Arbeitsorganisation.
- **Sorgfalt & Genauigkeit:** Einhaltung von Hygienevorschriften und präzises Arbeiten in der Küche.
- **Flexibilität:** Bereitschaft zu wechselnden Einsatzorten und Arbeitszeiten.
- **Körperliche Fitness:** Arbeiten in der Küche erfordert häufig langes Stehen, Heben und Tragen.

### Soziale Anforderungen:

- **Teamfähigkeit:** Gute Zusammenarbeit mit Kollegen und Vorgesetzten für einen reibungslosen Küchenbetrieb.
- **Kommunikationsfähigkeit:** Klare Absprachen und eine freundliche Kommunikation im Team.
- **Disziplin:** Einhaltung von Vorschriften und Abläufen, insbesondere in einer strukturierten Umgebung wie der Bundeswehr.
- **Hilfsbereitschaft:** Unterstützung des Teams, wo es nötig ist, und selbstständiges Erkennen von Aufgaben.

## Arbeitgeberleistungen / Unternehmensangebot

- faire Bezahlung, zusätzlich aller tariflichen Sonderzahlungen und Zuschläge durch unseren Tarifvertrag ([BAP/DGB](#))
- ein unbefristetes Arbeitsverhältnis in einem wachstumsorientierten Unternehmen
- Zulagen wie Fahrgeld bei weiter entfernten Einsatzorten und Mitarbeiterwerbepremien
- Zusätzliche tägliche Auslöse in Höhe von € 14,- Netto
- Eine kostenlose Unterkunft vor Ort
- Eine kostenlose An- und Abreise mit der Bahn oder Fahrtkostenerstattung bei Fahrten mit dem PKW
- Volle Bezahlung zum 15. Bankwerktag und nach Absprache feste Abschlagszahlungen zum 1. eines jeden Monats
- zuverlässige, ehrliche und persönliche Betreuung durch unsere internen Mitarbeiter ab dem Moment der ersten Kontaktaufnahme
- Bereitstellung von notwendiger persönlicher Schutzkleidung
- mehr Arbeitssicherheit durch unsere SCC/SCP-Zertifizierung
- Sonderzahlungen: Weihnachts-/ sowie Urlaubsgeld

## Kontaktdaten für Stellenanzeige

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung! Senden Sie diese gerne per E-Mail an [jobsbochum@tempora.de](mailto:jobsbochum@tempora.de) oder kontaktieren Sie uns direkt telefonisch unter **0234 / 54 67 60 99**. Alternativ können Sie uns auch über **WhatsApp** unter **0177 / 46 36 192** erreichen, um ein persönliches Kennenlerngespräch zu vereinbaren.

**Herr Topalli** und **Herr Piayda** freuen sich darauf, von Ihnen zu hören!

Besuchen Sie uns auch auf **Facebook** oder **Instagram** und werden Sie Teil der **tempora-Welt**.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website: [www.tempora.de](http://www.tempora.de).

Dieses Stellenangebot richtet sich an Bewerber aller Geschlechter.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Kosten übernehmen können, die Ihnen im Zusammenhang mit einer Bewerbung und/oder Vorstellung bei uns entstehen.

**Art(en) des Personalbedarfs:** Neubesetzung

**Tarifvertrag:** BAP/ DGB    **Entgeltgruppe:** 1

[Impressum](#)