

## Wir suchen Sie!

Seit mehr als 50 Jahren widmen wir uns der Gemeinschaftsverpflegung und sorgen dafür, dass unsere Kunden mit gesunden und leckeren Menüs beliefert werden. An unserem Produktionsstandort in Wuppertal werden dafür täglich mehrere tausend Gerichte im Cook & Chill Verfahren hergestellt und an unsere Kunden ausgeliefert. Damit gehören wir zu den führenden deutschen Anbietern von Schulverpflegung und Kindergarten-Catering sind dabei aber ein Familienunternehmen geblieben.

Zur Verstärkung unseres Teams am Standort Wuppertal suchen wir ab sofort

## Produktionshelfer/in für die Lebensmittelherstellung (m/w/d) in Vollzeit

zur Unterstützung unseres Küchenteams

### Zu Ihren Aufgaben gehören:

- ✓ Mitarbeit am Fließband
- ✓ Nachschub von Ware an das Fließband
- ✓ Nachschub der verpackten Ware an die Kommission
- ✓ Allgemeine Reinigungsarbeiten nach HACCP

### Sie bringen mit:

- ✓ Lernbereitschaft
- ✓ Körperliche Belastbarkeit, Zuverlässigkeit
- ✓ Deutschkenntnisse
- ✓ Hygienische Arbeitsweise

### Was Sie von uns erwarten können:

- ✓ Zukunftssicheren Arbeitsplatz in einem wachstumsorientierten Familienunternehmen
- ✓ Jahressonderzuwendungen
- ✓ Ein tolles und starkes Team
- ✓ Geregelte Arbeitszeit Mo – Fr. von 7.00 Uhr bis 15.30 Uhr
- ✓ Arbeitskleidung wird gestellt und gewaschen

Das passt zu Ihnen?

Bewerben Sie sich JETZT und starten Sie gleich mit uns durch!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung über unser Onlineformular, per E-Mail oder Post mit einem kurzen Lebenslauf an:

vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG

Karin Reimann,

Derken 16

42327 Wuppertal

E-Mail: [Karin.Reimann@vitesca.de](mailto:Karin.Reimann@vitesca.de)