

Die magna catering GmbH ist einer der größten
Schul- & Kindergarten-Caterer in der Region Freiburg.

Zurzeit verpflegen wir täglich bis zu 2000 Kinder & Jugendliche
an 20 verschiedenen Schulen & Kindergärten – Tendenz steigend.

Zur Verstärkung unseres **Verpflegungsteams** suchen wir

Küchenhilfen (m/w/d)

Das bieten wir Ihnen

- Mo - Fr, +/- Ø 10:00 – 15h (+/- Ø 5h/Tag)
teilweise, je nach Einrichtung, evtl. auch schon ab 8:30h möglich (+/- Ø 6,5h/Tag)
→ **Mo – Fr und bis 15h sind eine unabdingbare Voraussetzung**
- Ø 17,5 Arbeitstage / Monat
- 12 Monate / Jahr durchbezahlt
- Unbefristeter Arbeitsvertrag über **mind.** 87,5h / Monat
teilweise, je nach Einrichtung, sind auch mehr Stunden möglich
- 30 Tage Urlaub / Jahr
- ÖPNV-Zuschuss in Höhe von € 45,- (Jobticket)
- Samstag, Sonn- & Feiertag sind arbeitsfrei
- Alle Abende sind arbeitsfrei
- Weihnachten und Silvester ist arbeitsfrei
- Alle Schulferien sind arbeitsfrei
- Attraktive Bezahlung
- Gesetzlich geregelte Sozialleistungen
- Unkompliziertes Arbeitsumfeld
- Mitgestaltung des eigenen Arbeitsplatzes
- Flache Hierarchien
- Spaß & Gemeinschaft
- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz

Das sind Ihre Aufgabenbereiche

- Zubereitung von einfachen Vor- & Nachspeisen
- Zubereitung von einfachen warmen Hauptgängen
mit mehreren Komponenten
- Essensausgabe an die Kinder
- Spülen von Geschirr, Gläsern und Besteck
- Nach dem Mittagessen das Reinigen der Küche
- Das Führen von regelmäßigen Hygienekontroll-Listen
und das Einhalten der allgemeinen Hygienevorschriften (HACCP)

Das erwarten wir von Ihnen

Sicherer Umgang mit frischen Lebensmitteln

ist für sie eine selbstverständliche, tägliche Routine – sie kochen gerne.

Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung

Sie verfügen über ausreichend Erfahrung aus einer gewerblichen Küche/Restaurant und bringen schon ein bisschen Routine aus dem Lebensmittel-Bereich mit.

Selbstständiges Arbeiten

Dennoch steht Teamgeist für sie jederzeit im Vordergrund.

Sozialkompetenz

Ein freundliches Miteinander, Toleranz, Gerechtigkeit, Respekt und Wertschätzung gegenüber ihren Mitmenschen sind für sie eine Selbstverständlichkeit.

Fundiertes Hygienebewusstsein

und einen ausgeprägten Sinn fürs Ordentliche ist ein wichtiger Bestandteil ihres Alltags.

Gepflegtes & freundliches Auftreten

Sie verfügen über höfliche Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres.
Sie repräsentieren unsere Firma im öffentlichen Raum.

Gute Deutschkenntnisse

sind eine unabdingbare Voraussetzung – wir erwarten von Ihnen, dass Sie in der Lage sind eine ganz normale Alltags-Konversation in deutscher Sprache mit uns führen zu können.

Führerschein Kl. 3/B (PKW)

ist KEINE Voraussetzung, aber auch nicht zum Nachteil.

Eintrittsdatum

ist nach Vereinbarung.

Kontakt:

Alex Staude | 0176 646 50 521

www.magna-catering.de | a.staude@magna-catering.de

Anstellung:

Teilzeit in Festanstellung | Sozialversicherungspflichtig – KEIN Minijob

Brutto-Gehalt:

mind. 87,5h / Monat (Ø 17,5 Tage / Monat X Ø 5h/Tag)

teilweise, je nach Einrichtung, sind evtl. auch mehr Stunden möglich

Für die ersten drei Monate (Probezeit 1):

- € 15,15 pro Stunde
- € 1326,- pro Monat

Ab dem vierten bis zum sechsten Monat (Probezeit 2):

- € 15,50 pro Stunde
- € 1357,- pro Monat

Ab dem siebten Monat:

- € 16,00 pro Stunde
- € 1400,- pro Monat

Dieses Brutto-Gehalt, wird am Ende eines jeden Monats, automatisch, auf Ihr Konto überwiesen.

Arbeitszeitkonto (AZK):

Im Hintergrund läuft ein AZK für evtl. anfallende Plus- und/oder Minusstunden.

Das AZK wird, nach Bedarf, 1-2x / Jahr ausgeglichen.

Weitere Leistungen:

- Betriebliche Altersvorsorge
- Betriebliche Weiterbildung
- Betriebsfeiern
- Vergünstigtes Essen
- Zusätzliche Urlaubstage

Sonderzahlungen:

- Urlaubsgeld (inkludiert)
- Weihnachtsgeld (inkludiert)

Alex Staude mit dem Team der magna mensa.



Betreibergesellschaft
magna catering GmbH
Berliner Allee 1
D-79114 Freiburg

Kontakt
☎ +49 (0)761-88 78 54 76-0
✉ info@magna-catering.de
🏠 www.magna-catering.de

Geschäftsführer
Alex Staude
HRB 705901 (AG Freiburg)
USt.-ID: DE273979552

Bankverbindung
Sparkasse Nördl. Breisgau
IBAN DE57 6805 0101 0013 0098 23
BIC FRSPDE66XXX

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir eine

Mensa- & Kantinen-Fee (m/w/d)

in Vollzeit oder Teilzeit

Stellenbeschreibung

Die magna catering GmbH ist, seit über 16 Jahren, einer der größten Schul- & Kindergarten-Caterer in der Region Freiburg – außerdem betreiben wir mehrere Mensen im Raum Freiburg.

Im Telekom-Gebäude haben wir Mitte 2024 die vorhandenen Großküche auf unsere Bedürfnisse hin renoviert, umgebaut und neu eingerichtet.

Ab Anfang Mai 2026 haben wir im erweiterten Teil der Räumlichkeiten, zusätzlich eine öffentliche Betriebskantine, bzw. Mensa eröffnet.

Unsere BIO- & DGE-Zertifizierung, welche wir ebenfalls Ende 2025 abgeschlossen haben, soll immer mehr ein wichtiger Bestandteil unserer Firmen-Philosophie werden. Sowohl für die Mensa/Kantine, als auch für die Schul- & Kita-Verpflegung, möchten wir den Aspekt der gesunden, nachhaltigen und regionalen Küche, mit hohem BIO-Anteil sukzessive weiter ausbauen und zu unserem Aushängeschild machen.

Zurzeit verpflegen wir täglich bis zu 2200 Kinder & Jugendliche an 20 verschiedenen Schulen & Kindergärten – sowie 60 Erwachsene an unserer öffentlichen „mensa in der BA1“ - Tendenz steigend.

Wir suchen eine engagierten **Mensa- & Kantinen-Fee (m/w/d)** für unser Team. In dieser Position sind Sie verantwortlich für die Vor- & Zubereitung schmackhafter und qualitativ hochwertiger Speisen in unserer Produktionsküche und Mensa. Sie tragen dazu bei, unseren Gästen ein angenehmes kulinarisches Erlebnis zu bieten und sorgen für einen reibungslosen Ablauf in der Küche, sowie an der Ausgabe-Theke. Ihre Kreativität und Ihr handwerkliches Geschick sind gefragt, um abwechslungsreiche Gerichte nach unseren Qualitätsstandards zuzubereiten.

Das sind Ihre Aufgabenbereiche

In unserer neuen Produktionsküche werden vorzugsweise frische Lebensmittel für verschiedene Freiburger Schul- & Kita-Einrichtungen, sowie unsere Mensen verarbeitet, produziert, kommissioniert und ausgefahren.

Sie unterstützen unser Küchenteam, **aktiv** bei der Bewältigung der täglichen Routinearbeiten.

Weiterhin haben Sie Freude daran sich aktiv an der Speiseplanung mit einzubringen.

Zusammen entwickeln wir unser Gesamtkonzept stetig weiter.

#BIO | #gesunde Ernährung | #frische Küche | #Quantität mit Qualität

Die magna catering GmbH bietet Ihnen die Möglichkeit sich aktiv an der Gestaltung des eigenen, zukunftsorientierten Arbeitsplatzes zu beteiligen.

Bestehende Arbeitsabläufe haben wir hinter uns gelassen und freuen uns auf eine neue innovativ-spannende Zeit mit Ihnen und Ihren erfrischenden Ideen - wir freuen uns auf Sie.

- Zubereiten von einfachen Frühstücks-Gerichten für eine
Mensa- & Kantinenküche
(belegte Brötchen & Co – KEINE warmen Frühstücksgerichte)
- Frühe Arbeitszeiten, teilweise und je nach Vereinbarung ab 6:00h
- Vorbereiten und erhitzen von einfachen Mittags-Gerichten
- Direkter Gästekontakt an der Ausgabe-Theke
- Bedienen einer einfachen Bargeld-Kasse
- Unterstützung bei Planung und Organisation der Arbeitsabläufe in der Küche
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Kontrolle der Frische und Qualität der Zutaten
- Unterstützung bei der Warenbestellung und Lagerhaltung
- Mitarbeit bei der Entwicklung neuer Gerichte und Menüs
- Reinigung und Pflege der Küchenutensilien sowie des Arbeitsbereichs
- Zusammenarbeit im Team, um einen effizienten Service zu gewährleisten

Das bieten wir Ihnen

- Mo - Fr, ab 6:00 in Vollzeit
(Teilzeit, ab mind. 145h/Monat, bzw. 4 Tage / Woche ist u. U. evtl. auch möglich)
- 5 Tage / Woche
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- 30 Tage Urlaub / Jahr (vom ersten Jahr an)
- ÖPNV-Zuschuss in Höhe von € 45,- (Jobticket)
- Samstag, Sonn- & Feiertag sind in der Regel arbeitsfrei
(vereinzelt kann es aber auch an diesen Tagen zu Sonderveranstaltungen kommen, an welchen wir Sie einsetzen werden – selbstverständlich zahlen wir die entsprechenden SFN-Zuschläge on top)
- Alle Abende sind in der Regel arbeitsfrei
(vereinzelt kann es aber auch an Abenden zu Sonderveranstaltungen kommen, an welchen wir Sie einsetzen werden – selbstverständlich zahlen wir die entsprechenden SFN-Zuschläge on top))
- Weihnachten und Silvester/Neujahr ist arbeitsfrei
- Attraktive Bezahlung
- Gesetzlich geregelte Sozialleistungen
- Unkompliziertes Arbeitsumfeld
- Mitgestaltung des eigenen Arbeitsplatzes
- Flache Hierarchien
- Spaß & Gemeinschaft
- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz

Das erwarten wir von Ihnen

Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, bzw. aus einer Kantine
ist nicht zwingend erforderlich, aber von sehr großem Vorteil.

Erfahrung in einem Küchen-Team

Dabei ist uns Ihre Team-Kompetenz sehr wichtig.

Zuverlässigkeit und Freude am „Früh aufstehen“

ist zwingend erforderlich – sie starten Ihren Arbeitstag bereits früh am morgen um 6:00h

Sicherer Umgang mit frischen Lebensmitteln

ist für sie eine selbstverständliche, tägliche Routine – sie arbeiten gerne in einer Küche und kochen gerne.

Selbstständiges Arbeiten

und dennoch steht Teamgeist für sie jederzeit im Vordergrund.

Sozialkompetenz

Ein freundliches Miteinander, Toleranz, Gerechtigkeit, Respekt und Wertschätzung gegenüber ihren Mitmenschen sind für sie eine absolute Selbstverständlichkeit.

Fundierte Hygienebewusstheit

und ein ausgeprägter Sinn fürs Ordentliche ist ein wichtiger Bestandteil ihres Alltags.

Gepflegtes & freundliches Auftreten

Sie verfügen über höfliche Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres.
Sie repräsentieren unsere Firma im öffentlichen Raum.

Gute Deutschkenntnisse

sind eine unabdingbare Voraussetzung – wir erwarten von Ihnen, dass Sie in der Lage sind eine ganz normale Alltags-Konversation in deutscher Sprache mit uns führen zu können.

Führerschein Kl. 3/B (PKW)

ist nicht zwingend erforderlich, aber von großem Vorteil.

Eintrittsdatum

ist nach Vereinbarung.

Anstellung:

Vollzeit oder Teilzeit in Festanstellung | Sozialversicherungspflichtig

KEIN Minijob

Kontakt:

Alex Staude | 0176 646 50 521

www.magna-catering.de | a.staude@magna-catering.de

Brutto-Gehalt:

Für die ersten drei Monate (Probezeit 1):

- € 15,15 pro Stunde

Ab dem vierten bis zum sechsten Monat (Probezeit 2):

- € 15,50 pro Stunde

Ab dem siebten Monat:

- € 16,00 pro Stunde

Dieses Brutto-Gehalt, wird am Ende eines jeden Monats, automatisch, auf Ihr Konto überwiesen.

Arbeitszeitkonto (AZK):

Im Hintergrund läuft ein AZK für evtl. anfallende Plus- und/oder Minusstunden.
Das AZK wird, nach Bedarf, 1-2x / Jahr ausgeglichen.

Weitere Leistungen:

- Betriebliche Altersvorsorge
- Betriebliche Weiterbildung
- Betriebsfeiern
- Vergünstigtes Essen
- Zusätzliche Urlaubstage

Sonderzahlungen:

- Urlaubsgeld (inkludiert)
- Weihnachtsgeld (inkludiert)
- Steuer- & Sozialversicherungsfreie Zuschläge (SFN-Zuschläge) werden gewährt

Alex Staude mit dem Team der magna mensa.



Betreibergesellschaft
magna catering GmbH
Berliner Allee 1
D-79114 Freiburg

Kontakt
☎ +49 (0)761-88 78 54 76-0
✉ info@magna-catering.de
🏠 www.magna-catering.de

Geschäftsführer
Alex Staude
HRB 705901 (AG Freiburg)
USt-ID: DE273979552

Bankverbindung
Sparkasse Nördl. Breisgau
IBAN DE57 6805 0101 0013 0098 23
BIC FRSPDE66XXX