

Küchenassistentz Kulinarik (50%)

Hinter jeder gut funktionierenden (Kulinarik) Küche stehen Menschen, die mit Sorgfalt, Tatkraft und Teamgeist dafür sorgen, dass alles am richtigen Platz ist. Genau hier kommst du ins Spiel: Du trägst mit Reinigungs- und Aufräumarbeiten wesentlich zu einer sauberen und gut organisierten Küche bei und unterstützt das Team zudem u.a. bei der Warenannahme und -verwaltung sowie bei Veranstaltungen. Die Stelle im Kulinarik-Team von Julian Hämmerle wird per 1.12.2026 frei, da unsere geschätzte Kollegin ihren wohlverdienten Schritt in die Frühpension macht.

Hilcona AG
Bendererstrasse 21
9494 Schaan

Vertragsart Unbefristet
Pensum 50%
Stellenantritt ab Sofort
Sprache Deutsch
Arbeitszeitmodell Zielorientierte Arbeitszeit

Hast du noch Fragen?



Andrea Althoff-Slee
HR Business Partner
+41 58 895 92 72

Online Bewerben



Alle Details findest du online sowie die Möglichkeit dich direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Du führst Reinigungs- und Aufräumarbeiten in unserer Kulinarik-Küche durch und sorgst damit für ein sauberes, ordentliches und angenehmes Arbeitsumfeld.
- Die Annahme, Kontrolle und fachgerechte Verwaltung von Rohwaren gehören ebenfalls zu deinem Aufgabenbereich.
- Bei Sonderanlässen und Veranstaltungen unterstützt du das Team tatkräftig und hilfst bei Bedarf auch bei der Ausgabe der Speisen.
- Die Einhaltung unserer Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards ist für dich selbstverständlich.
- Durch eine kollegiale und hilfsbereite Zusammenarbeit leistest du einen wichtigen Beitrag zu einem positiven Teamklima.

Das bringst du mit

- Idealerweise verfügst du bereits über erste Erfahrung im gastronomischen Umfeld; ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln wird vorausgesetzt.
- Du verfügst über gute Deutschkenntnisse und kommunizierst sicher im Arbeitsalltag.
- Dein Servicegedanke sowie ein gepflegtes und freundliches Auftreten zeichnen dich aus.
- Du arbeitest zuverlässig, sorgfältig und packst gerne mit an.
- Die Arbeitszeiten liegen überwiegend zwischen 12.00 und 16.00 Uhr im Rahmen eines 50%-Pensums. Dabei profitierst du von geregelten Einsätzen von Montag bis Freitag und freien Wochenenden.

Das bieten wir



Work-Life-Balance

Genieße bei uns 5,5 bis 6 Wochen Urlaub, ein flexibles Gleitzeitsystem und Sonderfreistellungen bei wichtigen Ereignissen. Gestalte deine Arbeitstage im Büro oder Mobile Office, kaufe Ferien oder arbeite in Teilzeit für mehr freie Tage. Betriebsferien gibt es nicht – deinen Urlaub planst du flexibel mit deinem Vorgesetzten.



Verpflegung

Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: Vergünstigungen bei deinem Mittagessen in unserem Personalrestaurant, kostenlose Früchte und Aktionen wie gratis Maroni, Eis oder Smoothies. In unserem Outlet erwarten dich hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen.



Mobilität

Profitier von bester ÖV-Anbindung (Bushaltestelle vor der Hilcona), attraktiven Ticketzuschüssen, ausreichend Parkmöglichkeiten für Autos, E-Bikes und Roller sowie der Übernahme deiner Reise-spesen für berufliche Fahrten – nachhaltig und sorgenfrei unterwegs!



Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen im Coop Bildungszentrum und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten.