

Über uns:

BUHL Personal ist seit über 30 Jahren die führende Adresse für Personal in Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Hingabe zur Dienstleistung und unser Streben nach Exzellenz haben uns in diesem Bereich zur Nummer 1 gemacht. Diese Werte vertreten wir ebenfalls im kaufmännischen und gewerblichen Bereich, wo unser Personal mit Leidenschaft und Professionalität im Einsatz ist. Unsere Kunden schätzen unsere Zuverlässigkeit und unseren Teamgeist. Als fairer Arbeitgeber fördern wir eine Arbeitskultur, die auf Vertrauen und gegenseitigem Respekt basiert. BUHL Personal ist Teil der BUHL Gruppe, deren Zukunft durch die Charlotte und Hermann Buhl-Stiftung gestützt wird.

Robotics Kitchen Operator – Bediener automatisierte Küche – (w/m/d)

(1314)

📍 Standort: Alt Duvenstedt 📄 Anstellungsart(en): Festanstellung Voll-/Teilzeit 📅 Beschäftigungsbeginn: 01.04.2026

Küchenroboterrocke - Qualitätssicherer – Mahlzeitenheld – (w/m/d)!

Sie suchen einen verlässlichen Arbeitgeber, ein dynamisches Team und einen modernen sowie gut ausgestatteten Arbeitsplatz aus der Zukunft? Dann unterstützen Sie unseren innovativen Kunden, den Entwickler hochautomatisierter, Robotics & KI-gestützter Küchensysteme, als Quality & Service Operator (w/m/d) eines Küchensystems in einer Kantine in Alt Duvenstedt.

Ihre Aufgaben:

- Verstärkung des Operator-Teams
- Betrieb & Überwachung der automatisierten Küchensysteme
- Sicherstellung von Sauberkeit, Hygiene & Ordnung gemäß HACCP-Standards
- Vorbereitung, Nachfüllen & Handling von Zutaten & Verbrauchsmaterialien
- Durchführung regelmäßiger Funktions- & Qualitätschecks
- Dokumentation von Abweichungen, Störungen oder Auffälligkeiten
- Weitergabe relevanter Informationen an Technik-, Service- oder Engineering-Teams
- Konsequente Einhaltung aller Qualitäts-, Sicherheits- & Standortvorgaben
- Sicherstellung einer stabilen supply chain

Ihr Profil:

- Idealerweise Erfahrung im Küchen- oder Kantinenbereich
- Erfahrung in Qualitätssicherung, Service, Küche, Lebensmittelproduktion, Gastronomie oder vergleichbar
- Bereitschaft zu praktischer, operativer (Küchen-) Arbeit (Reinigung, Vorbereitung, Routineaufgaben)
- Idealerweise Erfahrung im Umgang mit technischen Anlagen, Maschinen oder automatisierten Systemen
- Sorgfältige, strukturierte & zuverlässige Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts- & Verantwortungsbewusstsein
- Kenntnis des HACCP-Konzepts & Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Gute Deutschkenntnisse (min. B2) in Wort & Schrift, Englischkenntnisse von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

- Einen attraktiven, abwechslungsreichen & sicheren Arbeitsplatz in Vollzeit
- Arbeiten im 2-Schicht-System in einer 5-Tage Woche von Montag bis Samstag
- Arbeitszeit von 06:00 - 15:00 Uhr oder von 15:00 – 21:00 Uhr

- Ein nettes Team, eine kollegiale Arbeitsatmosphäre & Spaß bei der Arbeit
- Erfahrene, verlässliche & fachlich versierte Disponentinnen & Disponenten
- Ein faires & pünktliches Gehalt
- Gewissenhafte Einarbeitung durch unseren Kunden vor Ort
- Parkplätze vor Ort
- Umfangreiche Zusatzleistungen möglich: Vergünstigungen in einem Fitness-Club, Weiterbildungen & vermögenswirksame Leistungen, Urlaubs- & Weihnachtsgeld
- Corporate Benefits: Mitarbeiterrabatte bis zu 70 % bei über 600 Marken-Shops
- Langfristiger Einsatz mit optionaler Übernahme durch unseren Kunden

Ihre Zukunft beginnt heute!

Bewerben Sie sich jetzt! Unser Niederlassungs-Team freut sich bereits auf Sie!

BUHL Personal GmbH - Niederlassung Hamburg

Adresse:

Hamburger Straße 134
22083 Hamburg
Deutschland

Kontaktdaten:

Herr Tobias Brinckmann

[+49 40 29823856 0](tel:+4940298238560)

bewerbung-hamburg.personal@buhl-gruppe.de

www.buhl-personal.de

Branche:

Personaldienstleistung

Betriebsart:

Arbeitnehmerüberlassung/Gastgewerbe

Abteilung(en): Gastronomie, Küche

Art(en) des Personalbedarfs: Anlernkraft (Berufserfahrung)

[Impressum](#)