



## **WIR STELLEN EIN !**

### **Küchenmitarbeiter Produktion (M/W/X)**

#### **WAS DU BEI UNS MACHST**

- Du hilfst bei der Herstellung von Hackfleischpatties, Salaten und Saucen unter Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Du bist verantwortlich für die Bestellung und Annahme von Waren
- Du stellst die Einhaltung der hohen Sicherheits- Hygiene- und Qualitätsstandards von Burgermeister sicher
- Du gewährleistest einen reibungslosen Arbeitsablauf

#### **WAS DU MITBRINGST**

- Erfahrung als Koch (m/w/x) oder Küchenmitarbeiter (m/w/x)
- Hygienische und saubere Arbeitsweise  
Teamegeist
- eine positive Ausstrahlung
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Flexibilität und Engagement

#### **WER WIR SIND**

Alles begann im Jahr 2006 in einem ehemaligen, historischen und denkmalgeschützten Toilettenhaus unter den U-Bahngleisen der Linie U1 am Bahnhof Schlesisches Tor im Berliner Stadtteil Kreuzberg. An diesem hochfrequentierten Mittelpunkt des Szeneviertels entstand der erste Burgermeister und setzte neue Maßstäbe im Burger Business der Hauptstadt.

Das Konzept „gute Burger und Fries“ für deren Zubereitung ausschließlich frische Zutaten verwendet werden ist so genial wie auch simple in all seiner Komplexität. Mittlerweile betreibt Burgermeister eine eigene Produktionsstätte in der sämtliche Produkte vom Patty über das Bun bis zu den Saucen kreiert sowie hergestellt werden und beliefert damit auch seine zwei weiteren Stores an den Standorten Kottbusser Tor und Bahnhof Zoo.