



Wir, die N'Eis GmbH & Co. KG, sind eine Eismanufaktur in Mainz. Bei der Herstellung unseres Eises legen wir besonderen Wert auf die Auswahl naturbelassener sowie regionaler Zutaten. Wir sind experimentierfreudig, daher umfasst unser Sortiment mehr als 150 Sorten, die an zwei festen Standorten vertrieben werden. Außerdem sind wir auf vielen Veranstaltungen unterwegs und beliefern verschiedene Einzelhändler in der Region mit unseren Produkten.

Um mit uns die dreizehnte N'Eissaison zu rocken, suchen wir motivierte

MITARBEITER*INNEN (m/w/d) FÜR UNSERE EISKÜCHE

(Koch/Köchin, Konditor*in, Maschinen- und Anlagenführer*in)

Nach einer kurzen Einarbeitung packst Du direkt mit an und kannst eigenständig sowohl Eis als auch Eistorten herstellen und weiterentwickeln. Dabei kümmerst Du Dich gewissenhaft um unsere Maschinen, Zutaten und das Lager. Hygiene spielt bei uns eine große Rolle und daher lernst Du das Arbeiten nach HACCP-Vorschriften kennen und trägst dazu bei, dass die hohe Qualität und der Teamgeist in unserer Eisküche auch in den intensiven Sommermonaten erhalten bleibt.

Du passt zu uns, wenn Du gerne Verantwortung übernimmst, körperlich belastbar bist, kollegial im Team zusammenarbeiten und auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf bewahren kannst. Dabei zeigst Du Leidenschaft und Begeisterung für die Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte und bringst idealerweise Erfahrung aus der Gastronomie und Lebensmittelbranche mit.

Die Stelle ist in Vollzeit zu besetzen und bis Ende des Jahres befristet. Danach gibt es eine Option auf Verlängerung. On top bekommst Du von uns Benefits, wie die Guud-Card und den EGYM Wellpass.

Du hast Lust Teil des N'Eis Teams zu werden und unser Eissortiment aktiv mitzugestalten? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung über unser Kurzbewerbungsformular:

[Hier geht's zur Kurzbewerbung >>](#)