

„Eine gute Küche ist das Fundament der Gesundheit!“



Senioren- und Therapiezentrum

 **Halstenbek**

www.haus-halstenbek.de

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

Stellv. Küchenleitung (m/w/d) – Vollzeit

Ist Ihnen eine frische Küche auch wichtig? Sie würden gerne ausgewogene Mahlzeiten zubereiten? Werden Sie Teil unseres familiären Kücheteams!

Das Senioren- und Therapiezentrum Halstenbek – vor den Toren der Hansestadt Hamburg – bietet in wunderschöner und verkehrsgünstiger Lage ein ideales Umfeld zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung. Ob im allgemeinen stationären Bereich, der Kurzzeit- und Verhinderungspflege, im Palliative-Care, in der außerklinische Intensiv- und Beatmungspflege, den eigenen Therapiepraxen, verbunden mit dem barrierefreien Servicewohnen, bei uns finden Sie ein breit gefächertes, interessantes Betätigungsfeld mit allen Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung. Dies und die guten Arbeitsbedingungen machen unser Haus für Arbeitnehmer attraktiv und für Bewohner zu einem schönen Wohnort.

In Ihrem Aufgabenbereich zeigen Sie Herz & Verstand

- Herstellung und Zubereitung von frischen Speisen für unsere Bewohner und Gäste
- Stellv. Verantwortung für den Wareneinkauf
- Warenannahme, Qualitätsprüfung und Dokumentation
- Sie gehen verantwortungsvoll mit den Lebens- und Arbeitsmitteln um
- Sie halten hauseigene Standards und die Befolgung der HACCP-Richtlinien ein
- Sie unterstützen auch tatkräftig bei der Vorbereitung von Veranstaltungen
- Sie gestalten stellvertretend die Dienstpläne für das Team

Deshalb können wir zuversichtlich auf Sie setzen

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch idealerweise schon Berufserfahrungen in einer Großküche und ein Gesundheitszeugnis
- Freude am Umgang mit älteren und pflegebedürftigen Menschen
- Sie verfügen über Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln
- Sie haben Lust auf frische Produkte und deren Herstellung
- Eine selbstständige und hygienische Arbeitsweise ist Ihnen wichtig
- Sie haben ein freundliches, sicheres Auftreten, sind teamfähig und engagiert
- Sie zeigen stets viel Engagement sowie Organisationsgeschick und Sie haben ein großes Verantwortungsbewusstsein

Was wir Ihnen als Arbeitgeber bieten

- **Einen unbefristeten Arbeitsvertrag in einem renommierten Unternehmen**
- **Eine attraktive Vergütung zzgl. Weihnachtsgeld**
- **30 Arbeitstage Urlaub in der 5-Tage-Woche**
- **Viele Mitarbeitervorteile:** Vermögenswirksame Leistungen, Kita-Zuschuss, Jubiläumsbonus sowie auch ein HWV ProfiTicket
- Gesundheitsprämie, betriebliche Gesundheitsförderung, vergünstigtes Mitarbeiteressen aus hauseigener Küche
- Geregelt Arbeitszeiten, Raum für eigene Ideen und Mitsprache bei der Planung
- Einen modernen Arbeitsplatz in einem engagierten Team mit vielen sympathischen Kollegen
- Eine ausführliche und qualifizierte Einarbeitung
- Sicherer Arbeitsplatz in einem etablierten Unternehmen

Wählen Sie einen Arbeitgeber, der auch für Sie da ist und bewerben Sie sich jetzt gleich!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung als Stellv. Küchenleitung (m/w/d).

Senioren- und Therapiezentrum
Haus Halstenbek

Hartkirchener Chaussee 19
25469 Halstenbek

Ansprechpartnerin:

Frau Harbeck-Grünwald

Telefon: (04101) 37 63 - 0

heimleitung@haus-halstenbek.de

