



## Koch (m/w/d) für die hauseigene Küche

Für unsere hauseigene Großküche der Paul-Riebeck-Stiftung suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch (m/w/d). Die Beschäftigung erfolgt unbefristet und mit einer durchschnittlichen wöchentlichen Arbeitszeit von 35 Stunden (Teilzeit). Der Einsatz erfolgt in Abstimmung von Montag bis Sonntag in einer 5-Tage-Woche.

Die Mitarbeitenden der Großküche sorgen für die tägliche Versorgung von unseren Klienten, Bewohnern und Mietern. Neben den regelmäßigen Mahlzeiten wie Frühstück, Mittagessen, Vesper und Abendbrot stellt unsere Küche auch Speisen für interne Veranstaltungen und besondere Anlässe bereit. Darüber hinaus betreiben wir zwei hauseigene Cafeterien, die den Bewohnern sowie Besuchern und Mitarbeitenden eine angenehme Auszeit bieten.

### Unser Angebot:



**Vergütung:** nach dem Paritätischen Tarifvertrag  
**Sonderzahlung:** Jahressonderzahlung im November  
**Vorsorge:** betrieblich geförderte Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen

**attraktive Zusatzleistungen:** Jobticket, Jobrad, Zuschüsse zu Sport- und Fitnessangeboten, Vergünstigungen bei diversen Kooperationspartnern, Kinderbetreuungszuschuss

**attraktive Prämien:** Mitarbeiter-werben-Mitarbeiter



**Urlaub:** 30 Tage im Jahr



**Teamarbeit:** gemeinsam, verlässlich und strukturiert  
**Kommunikation:** motivierend, ehrlich und wertschätzend



**Gesundheit:** breites Angebot an Gesundheitsleistungen  
**Fort- und Weiterbildung:** umfang- und themenreiches Angebot während der Arbeitszeit  
**Qualifizierung:** Freistellung und Finanzierung möglich

### Ihr Aufgabenprofil:



**als Koch:** verantwortungsvoller Umgang mit Zutaten und ressourcenorientierte Vor- und Zubereitung von Speisen, Mitgestaltung von Gerichten und deren Rezeptur, Erarbeitung von Kostformen für Menschen mit Schluckbeschwerden, Warenannahme und -verräumung, Einhaltung und Umsetzung der Qualität, Arbeitsvorschriften und HACCP-Richtlinien

**als Arbeitnehmer:** flexibel einsetzbar in allen Bereichen der Küche, Bereitschaft zur persönlichen Weiterentwicklung, Sicherung der eigenen Arbeitsqualität, positive Ausstrahlung

### Das bringen Sie mit:



**Qualifikation:** abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d), Erfahrung in einer Großküche und / oder der Versorgung von Senioren- und Pflegeheimen ist wünschenswert

**Fähigkeiten:** selbstständiges Handeln, gute Vorbereitung und schnelles Verständnis für den täglichen Ablauf, strukturierte Arbeitsweise, gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Ordnung, Verlässlichkeit, dienstleistungsorientiertes Denken und Handeln, Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit, Flexibilität

**Interessiert?** Dann sollten wir uns kennenlernen.

Nutzen Sie hierfür unser Bewerbungsformular oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung an [bewerbung@paul-riebeck-stiftung.de](mailto:bewerbung@paul-riebeck-stiftung.de). Fragen zur Stelle beantwortet Ihnen gern unser Küchenleiter, Herr Polcher, unter der Telefonnummer (0345) 1510-110.

