



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

Für unsere hauseigene Küche der Paul-Riebeck-Stiftung suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine Küchenhilfe (m/w/d). Die Beschäftigung erfolgt unbefristet und mit einer durchschnittlichen wöchentlichen Arbeitszeit von 30 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 Küchenhilfe:** Unterstützende Tätigkeiten in der Küche, wie die Mithilfe bei der Mittagsversorgung, Reinigungsarbeiten, Lagerwirtschaft, Bereitstellung von täglichen Bedarfsgütern sowie von internen Veranstaltungen, Übernahme von Aufgaben in verschiedenen Bereichen der Küche, Einhalten und Umsetzen der HACCP-Richtlinien, Arbeiten nach schriftlichen Vorgaben
- als Arbeitnehmer:** Eigeninitiative zeigen, Bereitschaft zur persönlichen Weiterentwicklung, Sicherung der eigenen Arbeitsqualität, positive Ausstrahlung

### Das bringen Sie mit:

- 🏆 **Qualifikation:** Erfahrung im Bereich der Großküche und Gastronomie
- Fähigkeiten:** selbstständiges Arbeiten, gutes Auffassungsvermögen, gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Genauigkeit, Ordnung, Verlässlichkeit, dienstleistungsorientiertes Denken und Handeln
- Außerdem:** Einsatzbereitschaft, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Flexibilität, Serviceorientierung und hohes Verantwortungsbewusstsein

**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.

