



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 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 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. Fragen zur Stelle beantwortet Ihnen gern unser Küchenleiter, Herr Polcher, unter der Telefonnummer (0345) 1510-110.

