

TOBIAS-HAUS

Das Tobias-Haus ist ein anthroposophisch orientiertes
Alten- und Pflegeheim mit 145 Plätzen.

Engagiertes Küchenteam sucht kreativen Kopf

Wir stellen ein ab sofort:
Koch/Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit (40 Stunden)



Ihre Aufgaben:

- Leitung unserer hauseigenen Küche
- Führung von ca. 14 Mitarbeitern
- Sicherung der bedarfsgerechten Nahrungs- und Getränkeversorgung von rund 140 Bewohnern in der Wohnküche und den Bewohnerzimmern

Was wir von Ihnen erwarten:

- Fach- und Führungskompetenz, soziale Kompetenz
- Pflicht- und Qualitätsbewusstsein
- Eigenverantwortliche, organisierte Arbeitsweise
- Sicherer Umgang mit dem Computer (Bestellwesen, Listenpflege, Outlook, Dienstplanprogramm)
- Positive Einstellung zur Arbeit mit Senioren
- Sicheres und bewohnerorientiertes Auftreten
- Zuverlässigkeit, Flexibilität, Kreativität, Belastbarkeit
- Gesundheitszeugnis (Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz)

Was wir Ihnen bieten:

- Eine gute Arbeitsatmosphäre in einem ansprechenden Umfeld
- Intensive Einarbeitung
- Interne und externe Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Gesundheitsförderung für Mitarbeiter

- HWV-ProfiTicket mit Zuschuss in Höhe von 20 Euro monatlich
- Verlässlicher Haus-Tarif mit Urlaubsgeld und Einkommenserhöhungen nach Berufsjahren/Leistungsbeurteilungen
- Zusätzliche Feiertage: 24.12. und 31.12.
- Weihnachtsgeld je nach Wirtschaftsjahr
- Jubiläumszahlungen
- Betriebliche, vom Haus getragene Altersvorsorge (4 Prozent vom Grundgehalt)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbung an:

Frau Christine Berg, E-Mail: bewerbung@tobias-haus.de

Digitale Bewerbungsunterlagen bitte ausschließlich im PDF-Format einreichen. Andere Formate können wir aus Sicherheitsgründen leider nicht annehmen.

Weitere Infos: ☎ 04102 806 - 500 oder online: www.tobias-haus.de