



Einfach viel bewegen.
AWO im Kreis Heinsberg

Hauswirtschafter *in (m/w/d) Köchin * Koch (m/w/d)

Schließe Dich unserem dynamischen und engagierten Team an, das mit Herz, Verstand und der nötigen Kompetenz für die Menschen da ist, die uns anvertraut sind. Als einer der größten Arbeitgeber im Kreis Heinsberg, mit rund 1000 Mitarbeitenden, bietet die AWO Dir die Chance, in einer inspirierenden Umgebung zu arbeiten. Wir freuen uns darauf, Dich als neue*n Kolleg*in (m/w/d) willkommen zu heißen und gemeinsam Großes zu bewirken! **Wir sind ein herzliches Team, das mit Leidenschaft und Engagement bei der Sache ist. Dabei zeichnen uns folgende Eigenschaften aus:**

- **Freundlichkeit:** Wir begegnen jedem mit einem Lächeln und einer offenen Haltung.
- **Humor:** Bei uns wird gelacht! Wir schaffen eine fröhliche Atmosphäre, in der man sich wohlfühlen kann.
- **Charme:** Unser natürlicher Charme macht die Zusammenarbeit angenehm und inspirierend.
- **Motivation:** Wir sind stets motiviert und offen für neue Ideen und Ansätze.
- **Kochbegeisterung:** Unser Team kocht leidenschaftlich gerne und sorgt für kulinarische Highlights.

Stellenbeschreibung

Bist Du bereit für eine neue Herausforderung? Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine*n Köchin*Koch (m/w/d) oder Hauswirtschafter*in (m/w/d) in Teil- oder Vollzeit, der*die unser Team mit Kreativität und Engagement bereichert! Wir bieten Dir:

- **Ein starkes Team:** Profitiere von einer positiven Arbeitsatmosphäre, in der Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung im Mittelpunkt stehen.
- **Keine geteilten Dienste:** Erlebe eine strukturierte Arbeitswoche ohne unterbrochene Schichten.
- **Fünf-Tage-Woche:** Arbeite flexibel von Montag bis Sonntag und genieße geregelte Arbeitszeiten.
- **Bevorzugt Frühdienste:** Nutze Deine Abende für persönliche Interessen oder Freizeitaktivitäten.
- **Attraktiver Urlaub:** Freue Dich auf 30 Tage Jahresurlaub und einen zusätzlichen Regenerationstag, um Dich richtig zu erholen.
- **Komplett gestellte Arbeitskleidung:** Wir kümmern uns um Deine Arbeitskleidung, von der Bereitstellung bis zur Reinigung.
- **Offene und einladende Kultur:** Werde Teil eines Teams, das neuen Kolleg*innen mit Offenheit und Wertschätzung begegnet.
- **Umfassende Einarbeitung:** Genieße eine intensive und systematische Einarbeitung, um von Anfang an sicher und kompetent zu arbeiten.
- **Günstige Verpflegung:** Nutze unsere vergünstigten Essensangebote, um dich während der Arbeit gut zu versorgen.
- **Attraktive Vergütung:** Erhalte eine faire Bezahlung nach dem AWO TV NRW, inklusive Jahressonderzahlung, betrieblicher Altersvorsorge, Krankengeldzuschuss und vermögenswirksamen Leistungen.
- **Gesundheitsfördernde Angebote:** Profitiere von unserem Betrieblichen Gesundheitsmanagement, einschließlich Mitarbeitermassagen, Fahrrad- oder E-Bike-Leasing, Kochkursen und einer Mitarbeiterkarte mit attraktiven Rabatten.
- **Unterstützung im Krankheitsfall:** Wir bieten Dir umfassende Hilfe bei der Wiedereingliederung ins Berufsleben und unterstützen Dich bei der Vermittlung zu Präventionsangeboten von Krankenkassen und Rentenversicherungen.

Deine Aufgaben:

- **Zubereitung von Speisen:** Du verarbeitest frische Lebensmittel und bereitest köstliche Gerichte zu.
- **Unterstützung der Küchenleitung:** Du hilfst bei der Umsetzung des Speiseplans, wobei du die ernährungsphysiologischen Anforderungen und Bedürfnisse unserer Bewohner*innen berücksichtigst.
- **Erstellung des Speiseplans:** Du bist verantwortlich für die wöchentliche Planung der Mahlzeiten.
- **Hygiene und Sauberkeit:** Du sorgst dafür, dass die Hygienestandards (HACCP) im Küchenbereich stets eingehalten werden.
- **Personaleinsatzplanung:** Du unterstützt bei der Planung und Koordination des Küchenpersonals.

Unsere Küche ist das ganze Jahr über geöffnet, was bedeutet, dass auch Einsätze am Abend, an Wochenenden und an Feiertagen dazugehören. Wenn Dich das nicht abschreckt und du eine sinnvolle und erfüllende Tätigkeit suchst, dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung!

Du bringst mit

- Eine Ausbildung **zur/zum Köchin*Koch (m/w/d) oder zur/zum Hauswirtschafter*in (m/w/d)**.
- Kenntnisse im Hygienemanagement.
- Kenntnisse bei der Zubereitung von Sonderkostformen.
- Einfühlungsvermögen und Geduld im Umgang mit unseren Bewohner*innen.
- Berufserfahrung in einer Großküche von Vorteil.
- Bereitschaft zum Schicht- und Wochenenddienst.
- Zuverlässige Arbeitsweise.



Einfach viel bewegen.
AWO im Kreis Heinsberg



...und ganz wichtig: **Spaß an Deiner Arbeit!** Wir begrüßen ausdrücklich die Bewerbung von schwerbehinderten Menschen. Bitte sende Deine Bewerbung per Post oder per E-Mail (nur pdf-Format) unter Angabe der Stellenbezeichnung und Nummer an die angegebene Kontaktadresse.

Ihre Vorteile

[Betriebliche Altersvorsorge] [Betriebsarzt] [Coaching] [Fahrradleasing] [Gesundheits-Maßnahmen] [Jahressonderzahlung] [Kantine] [Mitarbeiter*innen-Rabatte]

Eckdaten

- Nummer: **122580**
- Erstellungsdatum: 11.10.2024
- Fachbereich: Einrichtungen der Altenhilfe
- Einrichtung:
Altenzentrum Heinsberg , Siemensstr. 7, 52525 Heinsberg
- Region: Nordrhein-Westfalen
- Zum / ab: nächstmöglichen Zeitpunkt
- Festanstellung
- Teilzeit – Schicht
Vollzeit

Ansprechpartner*in

AWO Pflege gGmbH/Personalabteilung
Vanessa Korthaus
Siemensstr. 7
52525 Heinsberg

Telefon: 02452-182710
E-Mail: pers@awo-hs.de
Internet: www.awo-hs.de