



## Küchenleitung (m/w/d)

Du suchst eine Perspektive in einem starken Unternehmen das mit Herz bei der Sache ist? Als wertorientierter Träger bieten wir Dir zahlreiche Benefits, tolle Kollegen und ein erfahrenes, familiäres Team, das Zusammenhalt großschreibt.

Zur Verstärkung unseres Teams in unserer stationären Altenpflegeeinrichtung, dem **Pflegezentrum Obernburg**, suchen wir für den Bereich Küche in **Vollzeit nach Absprache eine**

### Küchenleitung (m/w/d)

Deine Benefits bei uns:

- eine **Vergütung nach Tarif** (M-PTG) zzgl. weiteren **Zuschlägen**
- ein **unbefristeter Arbeitsvertrag**
- eine **Sonderzahlung pro Jahr**
- ein eigenes Mitarbeiterbelohnungssystem
- **kompetente Mentoren während deiner Einarbeitung**
- kostenlose Getränke und Obst während der Arbeitszeit
- ein engagiertes, erfahrenes und motiviertes Team
- **exklusive Mitarbeiterrabatte** in zahlreichen Online-Shops und Geschäften
- kostenlose Fortbildungsangebote im Rahmen der eigenen Akademie unseres Trägers
- **Karriereplanung und Weiterentwicklungsmöglichkeiten**
- **Betriebliche Altersvorsorge** und betriebliches Gesundheitsmanagement
- Einladungen zu Mitarbeiterfesten und Veranstaltungen
- eine offene, herzliche Atmosphäre mit „Duz“- Kultur

- **familienfreundliche Mitarbeiterangebote**
- **zahlreiche kostenlose Mitarbeiterparkplätze direkt vor Ort**
- **kostenlose Parkplätze vor Ort**
- **Möglichkeit des JobRad Leasing**

#### **Deine Aufgaben bei uns sind**

- Herstellung von kalten und warmen Speisen (Frisch Kochen) sowie seniorenrecht Zwischenmahlzeiten
- Speiseplanerstellung mit regionalen Produkten
- Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorgaben einschl. der HACCP und UVV Richtlinien
- fachliche Anleitung von Mitarbeiter:innen der Küche
- teamorientierte und motivierende Mitarbeiterführung
- Erstellung der Dienst- und Urlaubspläne per EDV Programm
- Steuerung des Lebensmitteleinkaufs (online sowie offline)
- fachgerechte Lagerung der Lebensmittel (First in / First out Prinzip)
- Wareneingangs- und Rechnungskontrolle
- Teilnahme an den GFA internen Küchenleitersitzungen
- kollegiale Zusammenarbeit mit weiteren Leitungsebenen der Einrichtung
- Planung, Mitgestaltung und Ausführung von größeren und kleineren Feierlichkeiten und Veranstaltungen

#### **Du passt zu uns, wenn Du:**

- ein Herz und Verständnis für älter werdende Menschen hast
- Kollegialität, Kundenorientierung und Teamwork großschreibst
- Leidenschaft für Lebensmittel und Kochen mitbringst
- Motiviert bist und über Analyse- sowie Problemlösefähigkeit verfügst
- einen wertschätzenden Arbeitgeber suchst, der auch in Krisenzeiten für seine Mitarbeiter da ist

**Komm' zu uns und werde Teil unseres Erfolgsteams in Obernburg! Du hast Fragen zur Stelle? Melde dich jederzeit per Telefon: 06704-96210 0 oder per Email.**

**Bewirb dich JETZT!**

Wir freuen uns über deine Bewerbung.



## Küchenleitung (m/w/d)

### Additional information

Location **Obernburg**

Position type **Full-time employee**

Start of work **As of now**

### Responsible

Ornella Belfiore