



Arbeiten mit

Kompetenz



Wir suchen ab sofort eine **Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit**

Miteinander füreinander da sein. Das ist die Arbeitsweise, die unsere Gemeinschaft verbindet und uns tagtäglich stark macht, um anderen zu helfen. Werden auch Sie Teil der Johanniter-Familie!

Das bieten wir Ihnen

- Leistungsgerechte, attraktive Vergütung, 13. Monatsgehalt, 30 Tage Urlaub bezogen auf eine 5-Tage-Woche und weitere Extras
- Geregelte Arbeitszeiten
- Zahlreiche Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Betriebliche Altersvorsorge und Möglichkeit der Entgeltumwandlung
- Corporate Benefits (vergünstigter Einkauf)

Das erwartet Sie

- Sie sind verantwortlich für eine gesunde, qualitativ hochwertige und ausgewogene Verpflegung unter Beachtung der Wirtschaftlichkeit
- Beachtung und Überwachung der Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen sowie der hygienischen Richtlinien beim Umgang mit Lebensmitteln
- Warenmanagement (Bestellwesen, Wareneingangskontrolle und Lagerhaltung)
- Erstellung des Dienstplans, Durchführung von Schulungen

- Führung eines motivierten Teams
- Überwachung/Optimierung von Arbeitsabläufen
- Umsetzung des Qualitätsmanagementsystems
- Eine Küche mit modernsten Großküchengeräten

Das zeichnet Sie aus

- Fachkraft im Verpflegungsbereich mit abgeschlossener Ausbildung
- Sicheres Auftreten und Führungskompetenz
- Soziale und kommunikative Kompetenz
- Leistungsbereitschaft, Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Freude an der Arbeit in einem Alten- und Pflegeheim

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und bitten um Zusendung der vollständigen Unterlagen an die unten genannte Adresse. Schwerbehinderte Menschen werden bei entsprechender Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Kontakt

Nadine Rheker-Schilling, Johanniter-Stift Köln-Kalk
Kapellenstraße 52, 51103 Köln
Tel.: 0221 89009-510, info-kalk@jose.johanniter.de
www.johanniter.de/senioren/koeln-kalk



JOHANNITER