

Stellvertretende Küchenleitung (m/w/d) in Teilzeit



Über uns

Seit bald 50 Jahren ist die Gesellschaft für diakonische Einrichtungen für Seniorinnen und Senioren im Einsatz. Unser Angebot umfasst stationäre und ambulante Pflege und Betreuung, Service Wohnen, Tagespflege sowie einen ambulanten Hospizdienst an insgesamt 25 Standorten mit rund 2.000 Mitarbeitenden.

Wir bieten Ihnen:

- **Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz in einem motivierten Team**
- **Eine attraktive Vergütung nach AVR-HN, Weihnachtsgeld und eine betriebliche Altersvorsorge**
- **Einen verlässlichen Dienstplan, 30+1 Tage Tag Urlaub**
- **Zusätzliche Benefits wie Einkaufsvorteile, JobRad®**

Ihre Aufgaben:

- Planung, Organisation und Überwachung der Serviceabläufe in der Küche (Vertretung der Küchenleitung)
- Zubereitung und Garnieren von hochwertigen Speisen
- Wareneingangskontrolle, Lagerhaltung, Warenausgabe
- Speisenportionierung Mahlzeiteinsatzservice, Speisenausgabe
- Weiterentwicklung des Speiseangebots

Was Sie auszeichnet:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Sie sind zuverlässig, stressresistent und Ihre Kochkünste sind kreativ und lecker
- Sie sind zuverlässig und aufgeschlossen und arbeiten gerne im Team
- Sie haben Freude am Kontakt mit unseren Bewohner*innen und begegnen ihnen mit Wertschätzung