

## STELLENAUSSCHREIBUNG

**Gutes Essen ist Ihre Leidenschaft? Sie wollen authentisches Kochhandwerk leben und gleichzeitig geregelte Dienstzeiten sowie einen krisensicheren Arbeitsplatz?**



**Dann suchen wir Sie ab sofort als KOCH, BEIKOCH ODER FACHKRAFT IM GASTGEWERBE (m/w/d) für unser Altenpflegeheim „Charlotte Winkler“ in Naunhof.**

### **Wir bieten Ihnen:**

- eine Arbeitsstelle in Teilzeit (30 Wochenstunden) mit abwechslungsreichen Tätigkeiten
- eine tarifliche Vergütung mit Jahressonderzahlungen, attraktiver Altersvorsorge und weiteren Sozialleistungen
- Sonn- und Feiertagszuschläge, firmeneigenes Bonussystem
- eine gezielte und intensive Einarbeitung
- die Möglichkeit einer betrieblichen Berufsunfähigkeitsversicherung und eines Lebensarbeitszeitkontos
- kostenfreie Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- vergünstigtes Personal-Essen
- JobRad

### **Ihre Aufgaben:**

- Vor- und Zubereitung von warmen und kalten Speisen (täglich 2 Gerichte) für die Bewohnerinnen und Bewohner des Hauses, Mitarbeitende und externe Verpflegungsteilnehmer/innen
- tägliche Kontrolle sowie Gewährleistung von Sauberkeit nach aktuell geltenden Hygienestandards (HACCP) in Küche, Kühlhäusern und Lagerräumen
- Warenannahme und Warenkontrolle, Unterstützung beim Wareneinkauf

- Sicherstellen einer fachgerechten Lagerung der Waren
- Mitwirkung bei der Erstellung der Speisepläne, die den Anforderungen einer alters- und kindgerechten Verpflegung entsprechen
- Vertretung der Küchenleitung bei Abwesenheit

#### Wir wünschen uns:

- abgeschlossene Ausbildung als Köchin oder Koch, Beiköchin oder Beikoch, Fachkraft im Gastgewerbe oder vergleichbare Berufserfahrung (z. B. erfahrene Küchenhilfe)
- Berufserfahrungen in der Gemeinschafts- und Seniorinnen-/Seniorenverpflegung ist wünschenswert, aber keine Bedingung
- gute Umgangsformen sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Loyalität und Verschwiegenheit sowie eine selbstständige, zuverlässige und teamorientierte Arbeitsweise
- Bereitschaft zur Arbeit auch an Wochenenden und Feiertagen
- eine serviceorientierte und anpackende Persönlichkeit
- Freude am Kochen und Backen für Seniorinnen und Senioren sowie Kinder
- Gesundheitspass (Nachweisheft für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln – § 43 Abs. 5 Infektionsschutzgesetz) ist erforderlich

Haben wir Sie überzeugt? Der schnellste Weg in unser Team ist die Bewerbung per E-Mail an [bewerbung@diakos.de](mailto:bewerbung@diakos.de) Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen können Sie auch senden an:

Diakos Service Gesellschaft Grimma mbH, Bockenbergr 3, 04668 Grimma

Bitte beachten Sie, dass bei einer Übersendung Ihrer Bewerbung per E-Mail nur Anlagen im PDF-Format Beachtung finden.

Für [Rückfragen](#) steht Ihnen unser Küchenleiter Stefan Weber unter der Rufnummer 034293 181-200 gern zur Verfügung.

Die Tätigkeiten sind für Schwerbehinderte geeignet. Bei im Wesentlichen gleicher fachlicher und persönlicher Eignung werden Schwerbehinderte und diese Gleichgestellte bevorzugt berücksichtigt. Mit Ihrer Bewerbung willigen Sie in die Weiterverarbeitung Ihrer Daten ein. Ihr Einverständnis zur Verarbeitung sowie zur Weiterleitung innerhalb unseres Unternehmens setzen wir voraus. Details zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und Ihren diesbezüglichen Rechten entnehmen Sie dem [Hinweisblatt](#) „Informationen zum Datenschutz im Umgang mit Ihrer Bewerbung“.

**Wir sind eine Tochtergesellschaft der [Diakonie Leipziger Land](#).**



Dieses Stellenangebot ist Teil unseres Mitarbeiterempfehlungsprogramms.