

„Wir suchen frischen Wind für unsere Küche.“



 **Senioren- und Therapiezentrum
Haus an der Spree**

www.haus-an-der-spree.de

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

Küchenleitung – Koch/Köchin (m/w/d)

Vollzeit

Tritt ein in unser Haus an der Spree! Zentral am Berliner Ostkreuz gelegen; direkt neben einer öffentlichen Parkanlage mit unverbaubarem Blick auf die Rummelsburger Bucht: Zusammen legen wir uns mit Herzblut ins Zeug, um gemeinsam einen Ort zu schaffen, der unseren Bewohnerinnen und Bewohnern ein schönes Stück Zuhause bietet.

In Ihrem Aufgabenbereich zeigen Sie Herz & Verstand

- Herstellung und Zubereitung von frischen Speisen für unsere Bewohner und Gäste
- Verantwortung für den Wareneinkauf
- Warenannahme, Qualitätsprüfung und Dokumentation
- Sie gehen verantwortungsvoll mit den Lebens- und Arbeitsmitteln um
- Sie halten hauseigene Standards und die Befolgung der HACCP-Richtlinien ein
- Implementierung eines effizienten Arbeitsablaufs
- Sie unterstützen auch tatkräftig bei der Vorbereitung von Veranstaltungen
- Sie gestalten die Dienstpläne für Ihr Team

Deshalb können wir zuversichtlich auf Sie setzen

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, idealerweise schon Berufserfahrungen in einer Großküche und ein Gesundheitszeugnis
- Sie haben Freude am Kochen und geben diese auch gerne an Ihr Team weiter
- Sie tragen gerne Verantwortung und haben einen hohen Qualitätsanspruch
- Freude am Umgang mit älteren und pflegebedürftigen Menschen
- Ausbildeignung (nicht zwingend notwendig, aber erfreulich, wenn Sie diese mitbringen)
- Mit Erfahrung und Flexibilität sorgen Sie vom ersten Tag an für reibungslose Abläufe und verstehen es, Ihr Team zu motivieren

Was wir Ihnen als Arbeitgeber bieten

- **Einen unbefristeten Arbeitsvertrag** in einem renommierten Unternehmen
- **Eine attraktive Vergütung** zzgl. Jahressonderzahlung (13. Monatsgehalt oder monatliche Auszahlung) und steuerfreie Zuschläge
- **30 Arbeitstage Urlaub** in der 5-Tage-Woche
- **Viele Mitarbeitervorteile:** Vermögenswirksame Leistungen, Kita-Zuschuss, vergünstigtes Mitarbeiteressen aus hauseigener Küche
- **Familiäre Atmosphäre:** In unseren Teams wird Zusammenhalt gelebt, denn: Gemeinsam stark – gemeinsam besser!
- **Geregelte Arbeitszeiten,** Raum für eigene Ideen und Mitsprache bei der Planung
- **Kurze Abstimmungswege** – bei uns zählt jede Meinung und neue Ideen werden herzlichst begrüßt

Wählen Sie einen Arbeitgeber, der auch für Sie da ist und bewerben Sie sich jetzt gleich!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung als Küchenleitung – Koch/Köchin (m/w/d).

**Senioren- und Therapiezentrum
Haus an der Spree**
Bootsbauerstraße 17
10245 Berlin

Ansprechpartnerin:
Frau Anna Blauert (Einrichtungsleitung)
Telefon: (030) 26 39 59 - 0
heimleitung@haus-an-der-spree.de

