

# Köchin \* Koch (m/w/d)

Die Frauen und Männer, die 1919 mit so schlichten, aber umso praktischeren Dingen wie Suppenküchen und Kleiderkammern anfingen, Sozialgeschichte zu schreiben, taten dies mit einer Vision. Die Vision damals wie heute war es, eine Gesellschaft zu schaffen, die von Freiheit, Gleichheit, Gerechtigkeit, Solidarität und Toleranz geprägt ist. Diese fünf Grundwerte der AWO haben das Jahrhundert und viele Veränderungen überdauert. Mit unserer Arbeit wollen wir Ungleichheiten überwinden, soziale Gerechtigkeit schaffen und allen Menschen gesellschaftliche sowie kulturelle Teilhabe ermöglichen. Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht seit jeher der Mensch. Weitere Informationen zum Engagement der AWO Schleswig-Holstein finden Sie unter www.awo-sh.de Sie wünschen sich einen sinnstiftenden Arbeitsplatz bei einem Arbeitgeber, der für soziale Gerechtigkeit, Menschlichkeit und Solidarität steht? Wir haben noch einen Platz frei: Zur Verstärkung unseres Teams im AWO Service- und Wohnzentrum Mildtstedt suchen wir ab sofort eine/n engagierte/n Koch/Köchin (m/w/d) die/der sich mit Leidenschaft um das Wohl unserer Bewohnerinnen und Bewohner kümmert und für eine ausgewogene und gesunde Ernährung sorgt. In Teilzeit mit 15 Stunden von Montag bis Freitag, 10:30Uhr -12:30 Uhr, keine Wochenendarbeit ;) Klingt gut? Dann mal los!

#### Stellenbeschreibung

- Zubereitung und Anrichten von Mahlzeiten unter Berücksichtigung der Ernährungsbedürfnisse unserer Seniorinnen und Senioren
- Erstellung von abwechslungsreichen Speiseplänen unter Berücksichtigung diätetischer Vorgaben
- Einkauf und Lagerhaltung von Lebensmitteln unter Beachtung von Hygienevorschriften
- Sicherstellung der Einhaltung aller Hygienestandards (HACCP)
- Zusammenarbeit mit Pflegepersonal zur Berücksichtigung individueller Bedürfnisse
- Organisation und Optimierung der Arbeitsabläufe in der Küche
- Anleitung und Unterstützung des Küchenpersonals
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs der Essensausgabe

## Sie bringen mit

Zuallererst Ihre Persönlichkeit: Eine positive Einstellung zu der Arbeit mit Menschen, Herz, Empathie, Einfühlungsvermögen, Geduld, Zuverlässigkeit, Flexibilität und Offenheit.

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Erfahrung in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung
- Kenntnisse in Ernährungslehre, speziell für Senioren
- Erfahrung in der Menüplanung und Kalkulation
- Kenntnisse der Hygiene- und Lagerungsvorschriften (HACCP)
- Wirtschaftliches Denken und Handeln

#### Wir bieten Ihnen

- Einen sinnstiftenden Arbeitsplatz, bei dem Sie sich für soziale Gerechtigkeit, Menschlichkeit und Solidarität einsetzen
- Eine sichere Zukunft durch einen **unbefristeten Arbeitsvertrag**
- Einkommen mit Perspektive: Durch unsere Orientierung am TVöD profitieren Sie von tariflichen Erhöhungen und sicheren Gehaltsstrukturen
- 30 Tage Urlaub sowie Weihnachtsgeld und Sonderzahlungen
- Eine betriebliche Altersvorsorge, die sich lohnt
- einen Zuschuss zum Jobticket -auch als Deutschlandticket-, damit Sie entspannt und umweltfreundlich zur Arbeit kommen
- Rabatte und richtig viele Vergünstigungen über Corporate Benefits
- Fitness zum Firmentarif als wertvoller Ausgleich zur Arbeit, durch verschiedene Kooperationspartner
- Fort- und Weiterbildungen: Wir fördern Ihre Karriere mit internen und externen individuellen Weiterbildungsangeboten
- Ein gutes Miteinander Wir legen Wert auf eine Atmosphäre, in der sich jede\*r willkommen fühlt
- Eine familienfreundliche und interessenorientierte Arbeitszeitgestaltung

Das Handeln der AWO Schleswig-Holstein ist geprägt von unseren Werten Solidarität, Toleranz, Freiheit, Gleichheit und Gerechtigkeit. Wir leben Vielfalt und begrüßen daher ausdrücklich Bewerbungen aller Mitglieder der Gesellschaft. So, es ist Zeit sich kennenzulernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Kontakt: AWO Pflege Schleswig-Holstein gGmbH, Friederike Stolte, Sibeliusweg 4, 24109 Kiel oder per E-Mail an: <a href="mailto:iobs@awo-sh.de">iobs@awo-sh.de</a>





## **Ihre Vorteile**

[Betriebliche Altersvorsorge] [Betriebsarzt] [Coaching] [diverse Pflege- und Schichtzulagen] [Finanzierte Fort- und Weiterbildung] [Flexible Arbeitszeiten] [Gesundheitsmaßnahmen] [Jahressonderzahlung] [Mitarbeiter\*innen-Beteiligung] [Mitarbeiter\*innen-Events] [Mitarbeiter\*innen-Rabatte]

#### Eckdaten

Nummer: 136751Erstelldatum: 18.05.2025

• Fachbereich: Einrichtungen der Altenhilfe

• Einrichtung:

AWO Service- und Wohnzentrum Mildstedt , Am Bahnhof 20, 25866 Mildstedt  $\,$ 

• Region: Schleswig-Holstein

Zum / ab: sofort Festanstellung

Teilzeit - Vormittag

### Ansprechpartner\*in

AWO Service- und Wohnzentrum Mildstedt

Friederike Stolte Sibeliusweg 4 24109 Kiel

Telefon: 04315114505 E-Mail: jobs@awo-sh.de

Internet: https://www.awo-sh.de/