



Servicepartner gGmbH

Köchin * Koch (m/w/d)

Gemeinsam für das Wohlergehen: Seit über 25 Jahren setzen wir uns als Tochtergesellschaft der AWO AIS gGmbH mit Hingabe für das Wohlbefinden der Menschen ein. Mit Leidenschaft und Achtsamkeit sorgen unsere engagierten Teams in **Reinigung** und **Küche** täglich für gute und gesunde Mahlzeiten und eine liebevoll gepflegte Umgebung in den Pflegeheimen und Kindergärten der AWO. Für uns ist das mehr als ein Job – es ist uns eine Herzensangelegenheit, das Leben der pflegebedürftigen Menschen und Kinder zu bereichern und ihnen das Gefühl der Geborgenheit zu schenken.

Stelle im Überblick:

Sie brennen für die Gastronomie und möchten Ihre Kochkünste in einem außergewöhnlichen Umfeld mit unschlagbaren Arbeitszeiten entfalten? Dann haben wir den perfekten Job für Sie! In der **AWO Seniorenresidenz „Rennsteigschlößchen“ in Ernstthal** haben Sie die Möglichkeit, Ihre Kochleidenschaft zum Leben zu erwecken und trotzdem genügend Zeit für Ihr Privatleben zu haben. Mit Herz und Engagement können Sie die Gaumen unserer Bewohnerinnen verzauern! • 35 Wochenstunden

- Arbeitszeiten zwischen 05:30 Uhr - 13:30 Uhr / **NUR Frühdienst**
- Mo-So / bei einer generellen 5-Tage Woche
- **unbefristet**

Wenn Sie Lust haben, unser Team zu bereichern und unseren Bewohner*innen täglich gutes Essen zu schenken, dann freuen wir uns sehr auf Ihre Onlinebewerbung. Für Fragen steht Ihnen der Küchenleiter Herr Matthäi telefonisch zur Verfügung unter: 036702 306046.

Wir begrüßen Bewerbungen aller Geschlechter und Identitäten sowie von Menschen mit Behinderung. Alle Bewerbungen werden ausschließlich nach Eignung, Befähigung und fachlicher Leistung berücksichtigt.

Was Sie mitbringen:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch*Köchin oder vergleichbar und Leidenschaft für den Kochberuf.
- Sie haben Freude an der Arbeit im Team und wissen, dass gute Zusammenarbeit der Schlüssel zum Erfolg ist. Mit Ihrem herzlichen Wesen begegnen Sie pflegebedürftigen Menschen auf Augenhöhe.
- Eine positive Arbeitseinstellung und unternehmerisches Denken zeichnen Sie aus.

Das finden Sie bei uns:

- **Unschlagbare Arbeitszeiten:** Wir wissen, dass eine ausgewogene Work-Life-Balance von großer Bedeutung ist. Daher bieten wir Ihnen geregelte Arbeitszeiten in Frühschichten. So können Sie Ihre gastronomische Leidenschaft ausleben und haben genügend Zeit für Ihre Familie und Ihre persönlichen Interessen.
- **Herausfordernde Aufgaben:** Übernehmen Sie Verantwortung bei der Annahme und Lagerung von Lebensmitteln und der Zubereitung der warmen und kalten Mahlzeiten. Hilfreiche Werkzeuge, wie Produktionspläne und Speisenkalkulationen erleichtern Ihnen die Arbeit und helfen Ihnen, stets den Überblick zu bewahren. Jeder Tag hält spannende Aufgaben bereit, die Ihre Kochfähigkeiten und Ihre Kreativität fordern.
- **Vielfalt und Abwechslung:** Bei uns erleben Sie täglich Abwechslung! Von der Zubereitung köstlicher Gerichte bis hin zur Gestaltung abwechslungsreicher Menüs für Feste und Sonderveranstaltungen - Ihre kulinarische Kreativität kennt keine Grenzen.
- **Wertschätzung und Belohnung:** Wir honorieren Ihr Engagement mit einer leistungsgerechten Vergütung, die Ihnen finanzielle Sicherheit bietet. Überstunden? Natürlich werden diese, sofern sie doch einmal anfallen, fair vergütet.
- **Fortbildung und Perspektiven:** Wir glauben an Ihre Entwicklung! Nutzen Sie unsere spannenden und praxisorientierten Workshops und Seminare, um Ihre Fähigkeiten auszubauen und sich beruflich weiterzuentwickeln. Bei uns stehen Ihnen alle Türen offen!
- **Gesundheitsangebote:** Ob betriebsärztliche Betreuung oder verschiedene Gesundheitsangebote – wir unterstützen Sie gerne dabei, fit, gesund und aktiv zu bleiben.
- **Sorgenfreie Zukunft:** Damit Sie den Grundstein für ein entspanntes und finanziell abgesichertes Leben im Ruhestand legen können, bieten wir Ihnen eine attraktive betriebliche Altersversorgung mit einem großzügigen Arbeitgeberzuschuss an.



Ihre Vorteile

[Betriebsarzt] [Finanzierte Fort- und Weiterbildung] [Gesundheitsmaßnahmen] [Jahressonderzahlung] [Kostenlose Parkplätze] [Mitarbeiter*innen-Events] [Mitarbeiter*innen-Rabatte]

Eckdaten

- Nummer: **157891**
- Erstelldatum: 16.03.2026
- Fachbereich: Sonstige Einrichtungen
- Einrichtung:
AWO Seniorenresidenz „Rennsteigschlößchen“, Rennsteigstraße 4,
98724 Ernstthal
- Region: Thüringen / Südthüringen
- Zum / ab: sofort
- Festanstellung
- Schicht / Nacht / Wochenende
Teilzeit - Vormittag

Ansprechpartner*in

AWO Servicepartner gGmbH

Michael Matthäi
Juri-Gagarin-Ring 160
99084 Erfurt

Telefon: 036702 306046

Internet: www.awo-servicepartner.de