



**Einfach viel bewegen.**  
AWO im Kreis Heinsberg



## Hauswirtschafter \*in (m/w/d) Köchin \* Koch (m/w/d)

■■■**Werde Teil eines engagierten und kompetenten Teams!**

Mit rund 1.050 engagierten Mitarbeitenden gehört die AWO zu den größten Arbeitgebern im Kreis Heinsberg.

■■ Bei uns arbeiten Menschen mit Leidenschaft für das, was zählt **für die Menschen**.

Wir freuen uns auf **dich** als neue\*n Kolleg\*in (m/w/d)! ■■■■■ **Wir sind ein herzliches Team mit Leidenschaft und Engagement!** ■■■**Was uns auszeichnet:**

- Freundlichkeit:** Wir begegnen jedem mit einem Lächeln und einer offenen Haltung.
- Humor:** Bei uns wird gelacht – für eine fröhliche Atmosphäre, in der man sich wohlfühlt.
- **Charme:** Unsere natürliche Art macht die Zusammenarbeit angenehm.
- Motivation:** Wir sind offen für neue Ideen und packen gerne an.
- Kochbegeisterung:** Mit Leidenschaft zaubern wir kulinarische Highlights.

### Stellenbeschreibung

■■■ **Koch\*Köchin (m/w/d) oder ■■■ Hauswirtschafter\*in (m/w/d) in Teil- oder Vollzeit gesucht – werde Teil unseres Teams!**

■■■**Was bieten wir Dir:**

- Ein starkes Team:** Positive Atmosphäre und Unterstützung sind bei uns selbstverständlich.
- Eine geteilten Dienste:** Strukturierte Arbeitswoche ohne Schichtunterbrechungen.
- Fünf-Tage-Woche:** Flexibel von Montag bis Sonntag, bevorzugt **Frühdienste**.
- Attraktiver Urlaub:** 30 Tage Jahresurlaub + 1 Regenerationstag.
- Arbeitskleidung gestellt:** Von Bereitstellung bis Reinigung – alles inklusive.
- Offene Kultur:** Willkommen in einem wertschätzenden Team!
- Orgfältige Einarbeitung:** Sicher und kompetent von Anfang an.
- Günstige Verpflegung:** Leckeres Essen zum Mitarbeiterpreis.
- Aire Vergütung:** Nach TV AWO NRW mit Zusatzleistungen (Altersvorsorge, Krankengeldzuschuss, Sonderzahlung).
- Gesundheitsangebote:** Massagen, Fahrrad-Leasing, Kochkurse und Rabatte.
- Rückhalt im Krankheitsfall:** Unterstützung bei Wiedereingliederung und Präventionsangeboten.

■■■**Deine Aufgaben:**

- Lebensmittelverarbeitung:** Frische Lebensmittel verarbeiten und leckere Gerichte zaubern.
- Küchenleitung unterstützen:** Speiseplan umsetzen und Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen.
- Speiseplan erstellen:** Wöchentliche Planung der Mahlzeiten.
- **Hygiene sichern:** HACCP-Standards im Küchenbereich einhalten.
- Personaleinsatz planen:** Unterstützung bei der Koordination des Küchenteams.

■■■**Unsere Küche ist das ganze Jahr über geöffnet** – dazu gehören auch Einsätze abends, an Wochenenden und Feiertagen.

■■■**Ein Problem für Dich?** Dann bewirb Dich bei uns – wir freuen uns auf Dich!

### Du bringst mit

- **Ausbildung alKoch\*Köchin (m/w/d) oder Hauswirtschafter\*in (m/w/d)**
- **Kenntnisse im Hygienemanagement**
- **Erfahrung mSonderkostformen**
- Empathie und Geduld** im Umgang mit Bewohner\*innen
- Erleufserfahrung** in einer Großküche (von Vorteil)
- **Bereitschaft** zu Schicht- und Wochenenddiensten
- zuverlässige Arbeitsweise**

■ ... und ganz wichtig: **Spaß an Deiner Arbeit!** ■■■ Wir begrüßen ausdrücklich die Bewerbung von schwerbehinderten Menschen. Bitte sende Deine Bewerbung per Post oder per E-Mail (nur pdf-Format) unter Angabe der Stellenbezeichnung und Nummer an die angegebene Kontaktadresse.



**Einfach viel bewegen.**  
AWO im Kreis Heinsberg



## Ihre Vorteile

[ Betriebliche Altersvorsorge ] [ Betriebsarzt ] [ Coaching ] [ Fahrradleasing ] [ Gesundheitsmaßnahmen ] [ Jahressonderzahlung ] [ Kantine ] [ Mitarbeiter\*innen-Rabatte ]

## Eckdaten

- Nummer: **160340**
- Erstelldatum: 05.12.2025
- Fachbereich: Einrichtungen der Altenhilfe
- Einrichtung:  
Altenzentrum Heinsberg , Siemensstr. 7, 52525 Heinsberg
- Region: Nordrhein-Westfalen
- Zum / ab: nächstmöglichen Zeitpunkt
- Festanstellung
- Teilzeit – Schicht
- Vollzeit

## Ansprechpartner\*in

**AWO Pflege gGmbH/Personalabteilung**  
Vanessa Korthaus  
Siemensstr. 7  
52525 Heinsberg  
  
Telefon: 02452-182710  
E-Mail: pers@awo-hs.de  
Internet: [www.awo-hs.de](http://www.awo-hs.de)