



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.
- Keine 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 als **Koch*Köchin (m/w/d)** oder **Hauswirtschafter*in (m/w/d)**
- Kenntnisse im **Hygienemanagement**
- Erfahrung mit **Sonderkostformen**
- **Einfühlungsvermögen und Geduld** im Umgang mit Bewohner*innen
- **Prufserfahrung** 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: **163544**
- Erstelldatum: 14.01.2026
- 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