

Köchin * Koch (m/w/d)

Exklusive Mitarbeiter-Benefits: Weil Du es verdienst.

[Betriebliche Altersvorsorge] [Coaching] [Fahrradleasing] [Flexible Arbeitszeiten] [Gesundheitsmaßnahmen] [Gute Verkehrsanbindung] [Homeoffice] [Jahressonderzahlung] [Kantine] [Kostenlose Parkplätze] [Mitarbeiter*innen-Events] [Corporate Benefits] [Finanzierte Fort- und Weiterbildung] [Prämie für Mitarbeitendenwerbung] [Rabattiertes Essen] [Regenerationstag(e)] [Mitarbeiter*innen-Rabatte]

Vollzeit (39 Stunden/Woche)

Du liebst es, anderen ein **Lächeln ins Gesicht zu zaubern,** und glaubst daran, dass die **kleinen Gesten im Alltag einen großen Unterschied** machen können? **Dann bist du bei uns genau richtig!** Wir suchen Menschen, die Freude daran haben, die **Lebensqualität** unseren Bewohner*innen **zu verbessern**.

Hier bist du richtig! Hier bist du wichtig!

In einem stabilen und motvierten Küchenteam bist Du als Koch (m/w/d) die **kreative Kraft** hinter der **Zubereitung von köstlichen Speisen und Getränken**, die unsere Bewohner*innen jeden Tag genießen. Du bringst **moderne Technik zum Einsatz**, um innovative **Verpflegungskonzepte** umzusetzen und mitzugestalten. Dabei behältst Du stets die **rechtlichen Vorgaben im Umgang mit Lebensmitteln** im Blick, um höchste Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Darüber hinaus kochst du für **interene Veranstaltungen und Feste** hochwertige und schmackhafte **Menüs**.

Bewirb dich noch heute!

Klicke auf „Jetzt online bewerben“, gib deine Kontaktdaten an, lade deinen Lebenslauf und deine Ausbildungsurkunde hoch und wir melden uns zeitnah zurück. Alternativ kannst du unser Recruiting-Team auch direkt kontaktieren: ☒ **0221-57998-765 ~** ☒☒**WhatsApp ~** ☒ **E-Mail**

Damit wirst du uns begeistern:

- Deine **Ausbildung zum Koch * zur Köchin** hast du bereits abgeschlossen.
- Du bist kreativ und gehst gerne neue Wege. Deine **Neugier** treibt dich voran, daher bist du stets auf dem neuesten **Stand und offen für Weiterbildungen**.
- Du hast eine **positive Grundeinstellung** zu pflegebedürftigen und älteren Menschen.
- Du bist **fit im Umgang mit dem Computer** und den gängigen Office Programmen (wie z. B. Outlook, Word, Excel).
- Du **arbeitest** gerne im **Team einer modernen Großküche.**
- Du verfügst über Kenntnisse der **aufgabenbezogenen Arbeitsabläufe, Hygienestandards und Richtlinien** in einer Großküche.

Darauf kannst du dich freuen!

- Vergütung gemäß **TV AWO NRW inklusive der Sonderleistungen** wie z. B. Jahressonderzahlungen, Zusatzurlaub, Krankengeldzuschuss, Jubiläumszuwendung
- **Verlässliche Arbeitszeiten**
- **30 Tage Urlaub** und ein zusätzlicher **Regenerationstag**
- **Ausgleichstage** für deinen Einsatz an **Silvester oder Heiligabend**
- Betriebliche **Altersversorgung** (VBLU) und vermögenswirksame Leistungen
- Möglichkeit eines **Fahrradleasings** (BusinessBike)
- **Gesundheitstage** und **Firmenevents** für ein spannendes Teambuilding
- AWO-Points – unser **Gutscheinsystem für besonderen Einsatz**
- eine **intensive Einarbeitung**, besonders für Wiedereinsteigende
- einen **modernen Arbeitsplatz** in einem **stabilen und engagierten Team**
- Förderung der **Vereinbarkeit von Freizeit, Familie und Beruf**
- individuelle Förderung und Unterstützung bei der Karriereplanung sowie ein **umfangreiches Weiterbildungsangebot** u. a. in unserer **AWO Akademie**

AWO Mittelrhein
GESA GmbH

Eckdaten

- Nummer: **167291**
- Erstelldatum: 05.11.2026
- Fachbereich: Einrichtungen der Altenhilfe
- Einrichtung:
  AWO Marie-Juchacz-Zentrum , Rhonestraße 5, 50765 Köln
- Region: Nordrhein-Westfalen / Köln
- Zum / ab: ab sofort
- Festanstellung
- Vollzeit
- Gehalt: AWO NRW EG 6 (Vollzeit: 3.047,75 € bis 3.855,07 €/Monat) + Jahressonderzahlung

Ansprechpartner*in

AWO GESA GmbH
Werner Mehlem
Rhonestr. 2a
50765 Köln

Telefon: 0221 57998-765
E-Mail: jobs@awo-mittelrhein.de
Internet: https://www.awo-gesa.de/#karriere