



Einfach viel bewegen.
AWO im Kreis Heinsberg

Hauswirtschaftler *in (m/w/d) Köchin * Koch (m/w/d)

☒☒Verde 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)! ☒☒☒☒ ☒☒☒ sind ein herzliches Team mit Leidenschaft und Engagement! ☒☒Was uns auszeichnet:

- ☒☒☒reundlichkeit: Wir begegnen jedem mit einem Lächeln und einer offenen Haltung.
- ☒☒☒umor: 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 ☒☒ Hauswirtschaftler*in (m/w/d) in Teil- oder Vollzeit gesucht – werde Teil unseres Teams!

☒☒☒as bieten wir Dir:

- ☒☒☒in starkes Team: Positive Atmosphäre und Unterstützung sind bei uns selbstverständlich.
- ☒☒☒keine geteilten Dienste: Strukturierte Arbeitswoche ohne Schichtunterbrechungen.
- ☒☒☒ünf-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.
- ☒☒☒ünstige Verpflegung: Leckeres Essen zum Mitarbeiterpreis.
- ☒☒☒aire Vergütung: Nach TV AWO NRW mit Zusatzleistungen (Altersvorsorge, Krankengeldzuschuss, Sonderzahlung).
- ☒☒☒Gesundheitsangebote: Massagen, Fahrrad-Leasing, Kochkurse und Rabatte.
- ☒☒☒ückhalt im Krankheitsfall: Unterstützung bei Wiedereingliederung und Präventionsangeboten.

☒☒☒eine Aufgaben:

- ☒☒☒Speisenzubereitung: 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.

☒☒☒nsere 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 al**Koch*Köchin (m/w/d)** oder **Hauswirtschaftler*in (m/w/d)**
- ☒☒ Kenntnisse im **Hygienemanagement**
- ☒☒ Erfahrung m**önderkostformen**
- ☒☒☒infühlungsvermögen und **Geduld** im Umgang mit Bewohner*innen
- ☒☒☒☒☒rufserfahrung 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: **167423**
- Erstelldatum: 23.02.2026
- 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