



Küchenhelfer *in (m/w/d)

Mehr als ein Job. Eine Aufgabe mit Sinn.

Du willst nicht einfach nur arbeiten, sondern **etwas bewegen**? Du suchst ein Team, das zusammenhält, einen Arbeitgeber mit Haltung und einen Job, der zu deinem Leben passt? **Dann bist du bei der AWO Hof genau richtig.** Bei uns treffen **Herz und Fachlichkeit, Tradition und Innovation, Vielfalt und Teamgeist** aufeinander. Rund 300 Mitarbeiter*innen setzen sich gemeinsam dafür ein, Menschen zu begleiten, zu unterstützen und ihnen ein gutes Stück Lebensqualität zu schenken. Und das in ganz unterschiedlichen Bereichen:

☒☒ Wohn- & Pflegeheim Haus Kamilla und Michaelishof

☒☒ Tagespflege in Lichtenberg

☒☒ Kinderhort

☒☒ Sozialstation für die häusliche Pflege

☒☒ Betreutes Wohnen in Hof

☒☒ Verwaltung in unserer Geschäftsstelle Was uns verbindet **Unsere Werte.** Freiheit, Gleichheit, Gerechtigkeit, Solidarität und Toleranz sind für uns keine Floskeln – sie sind die Grundlage unseres täglichen Handelns. Wir arbeiten **multiprofessionell, interkulturell, innovativ und nachhaltig.** Vor allem aber arbeiten wir miteinander. Denn wir glauben: Gute Arbeit entsteht dort, wo Menschen sich gegenseitig unterstützen, ihre Ideen einbringen können und gerne Teil eines Teams sind. **Der AWO KV Hof Stadt & Land e.V. – Passt zu Deinem Leben.**

Bereit für den nächsten Schritt?

Dann komm zu uns. **Bring dich ein. Gestalte gemeinsam mit uns die Zukunft.**

Stellenbeschreibung

Für unser Wohn- und Pflegeheim Haus Kamilla

Für unser Wohn- und Pflegeheim **Haus Kamilla** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte und zuverlässige **Küchenhilfe (m/w/d) auf Minijob-Basis.** Sie haben Freude am Umgang mit älteren Menschen, arbeiten gerne im Team und möchten mit Ihrer Tätigkeit zum Wohlbefinden unserer Bewohnerinnen und Bewohner beitragen? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

IHRE AUFGABEN ...

... bei UNS

- Sie unterstützen bei der Vorbereitung von Zutaten, Snacks und Mahlzeiten und sorgen für einen reibungslosen Ablauf in unserer Küche.
- Sie übernehmen das Anrichten und Portionieren der Speisen und berücksichtigen dabei die individuellen Bedürfnisse unserer Bewohnerinnen und Bewohner.
- Sie unterstützen bei der freundlichen Ausgabe von Speisen und Getränken und begleiten unsere Bewohnerinnen und Bewohner während der Mahlzeiten.
- Sie übernehmen die Reinigung von Geschirr, Besteck und Küchenutensilien und bedienen die vorhandenen Spülmaschinen sachgerecht.
- Sie sorgen für Sauberkeit und Ordnung in den Küchen- und Arbeitsbereichen und halten die geltenden Hygiene- und Reinigungsvorschriften ein.
- Sie unterstützen das Küchenteam bei den täglich anfallenden Aufgaben und tragen zu einer angenehmen Atmosphäre bei.

Sie bringen mit

DAS ZÄHLT ... für UNS

- Sie bringen idealerweise erste Erfahrungen in der Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung oder Großküche mit – auch Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger sind herzlich willkommen.
- Sie arbeiten zuverlässig, sorgfältig und selbstständig und überzeugen durch Pünktlichkeit und Verantwortungsbewusstsein.
- Sie haben Freude am Umgang mit älteren Menschen und begegnen ihnen mit Freundlichkeit, Empathie und Wertschätzung.
- Sie sind teamfähig, hilfsbereit und unterstützen Ihre Kolleginnen und Kollegen im Arbeitsalltag.
- Sie sind bereit, im Zwei-Schicht-System mit kurzen Schichten von jeweils ca. 3,5 Stunden sowie nach Absprache an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen

WAS SIE BEKOMMEN Gute Arbeit verdient gute Bedingungen. Geringfügige Beschäftigung

Eine Anstellung auf Minijob-Basis im Rahmen der geltenden gesetzlichen Verdienstgrenze **Planbare Arbeitszeiten**

Kurze Schichten von jeweils ca. 3,5 Stunden im Zwei-Schicht-System **Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben**

Überschaubare Arbeitszeiten und eine möglichst verlässliche Dienstplanung

Abwechslungsreiche Aufgaben

Eine vielseitige Tätigkeit in einem sinnstiftenden Arbeitsumfeld **Kollegiales Arbeitsumfeld**

Ein wertschätzendes Miteinander und gegenseitige Unterstützung – gemeinsam statt nebeneinander **Strukturierte Einarbeitung**

Eine sorgfältige Einführung in Ihre Aufgaben und die Abläufe unserer Einrichtung **Arbeiten mit Sinn**



- Eine gültige Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 IfSG) ist wünschenswert. Alternativ sind Sie bereit, diese vor Aufnahme Ihrer Tätigkeit zu absolvieren.

Mit Ihrem täglichen Einsatz leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Bewohnerinnen und Bewohner. KLINGT NACH IHREM NÄCHSTEN SCHRITT? Dann werden Sie Teil unseres Teams! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung – unkompliziert per E-Mail oder auf dem Postweg. **Per E-Mail:**

bewerbung@awo-hof.de

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen im PDF-Format. **Per Post:**
Haus Kamilla

Herrn Heiko Mende – Küche

Am Hohen Münster 8

95030 Hof **Hinweis zu Bewerbungskosten und Reisekosten** Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass im Zusammenhang mit dem Bewerbungsverfahren entstehende Kosten, insbesondere für die Erstellung und Einreichung der Bewerbungsunterlagen sowie Reise- und Fahrtkosten zur Wahrnehmung von Vorstellungsgesprächen, von uns nicht übernommen oder erstattet werden. Dies gilt auch im Falle einer ausdrücklichen Einladung zu einem Vorstellungsgespräch, sofern eine Kostenübernahme nicht vorab ausdrücklich in Textform zugesagt wurde.

Ihre Vorteile

[Betriebliche Altersvorsorge] [Betriebsarzt] [diverse Pflege- und Schichtzulagen] [Jahressonderzahlung] [Mitarbeiter*innen-Events]

Eckdaten

- Nummer: **186706**
- Erstelldatum: 19.10.2026
- Fachbereich: Einrichtungen der Altenhilfe
- Einrichtung:
Haus Kamilla, Am Hohen Münster 8, 95030 Hof
- Region: Bayern / Oberfranken
- Zum / ab: nächstmöglichen Zeitpunkt
- Festanstellung
- Teilzeit - Schicht

Ansprechpartner*in

bewerbung@awo-hof.de

Heiko Mende

Am Hohen Münster 8

95030 Hof

Telefon: 09281 7891-622

E-Mail: bewerbung@awo-hof.de

Internet: www.awo-hof.de