

Köchin * Koch (m/w/d)

Gemeinsam für das Wohlergehen: Seit über 25 Jahren setzen wir uns als Tochtergesellschaft der AWO AJS gGmbH mit Hingabe für das Wohlbefinden der Menschen ein. Mit Leidenschaft und Achtsamkeit sorgen unsere engagierten Teams in **Reinigung** und **Küche** täglich für gute und gesunde Mahlzeiten und eine liebevoll gepflegte Umgebung in den Pflegeheimen und Kindergärten der AWO. Für uns ist das mehr als ein Job – es ist uns eine Herzensangelegenheit, das Leben der pflegebedürftigen Menschen und Kinder zu bereichern und ihnen das Gefühl der Geborgenheit zu schenken.

Stelle im Überblick:

Sie brennen für die Gastronomie und möchten Ihre Kochkünste in einem außergewöhnlichen Umfeld mit unschlagbaren Arbeitszeiten entfalten? Dann haben wir den perfekten Job für Sie! In dem **AWO Seniorenpark "Am Birkenwäldchen"** haben Sie die Möglichkeit, Ihre Kochleidenschaft zum Leben zu erwecken. Mit Herz und Engagement können Sie die Gaumen unserer Bewohnerinnen verzaubern!

- ab sofort
- 30 Wochenstunden
- Arbeitszeit von 06:00 - 13:45 Uhr
- Montag - Sonntag / bei einer generellen 5-Tage Woche
- unbefristet

Wenn Sie Lust haben, unser Team zu bereichern und unseren Bewohner*innen täglich gutes Essen zu schenken, dann freuen wir uns sehr auf Ihre Onlinebewerbung. Für Fragen steht Ihnen der Küchenleiter Herr Eibeck telefonisch zur Verfügung unter: 036628 70150.

Wir begrüßen Bewerbungen aller Geschlechter und Identitäten sowie von Menschen mit Behinderung. Alle Bewerbungen werden ausschließlich nach Eignung, Befähigung und fachlicher Leistung berücksichtigt.

Was Sie mitbringen:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch*Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation und Leidenschaft für den Kochberuf.
- **Sie verfügen über mindestens drei Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Tätigkeit.**
- Sie haben Freude an der Arbeit im Team und wissen, dass gute Zusammenarbeit der Schlüssel zum Erfolg ist. Mit Ihrem herzlichen Wesen begegnen Sie pflegebedürftigen Menschen auf Augenhöhe.
- Sie haben idealerweise bereits Einblicke in die Abläufe einer größeren Küche erhalten und sind mit den Anforderungen an eine qualitätsbewusste und sichere Lebensmittelverarbeitung vertraut.
- Eine positive Arbeitseinstellung und unternehmerisches Denken zeichnen Sie aus.
- Sie verfügen über einen gültigen Masernschutznachweis sowie eine gültige Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis).
- **Sie besitzen einen gültigen Führerschein der Klasse B sowie einen eigenen PKW.**

Das finden Sie bei uns:

- **Herausfordernde Aufgaben:** Übernehmen Sie Verantwortung bei der Annahme und Lagerung von Lebensmitteln und der Zubereitung der warmen und kalten Mahlzeiten. Hilfreiche Werkzeuge, wie Produktionspläne und Speisenkalkulationen erleichtern Ihnen die Arbeit und helfen Ihnen, stets den Überblick zu bewahren. Jeder Tag hält spannende Aufgaben bereit, die Ihre Kochfähigkeiten und Ihre Kreativität fordern.
- **Unschlagbare Arbeitszeiten:** Wir wissen, dass eine ausgewogene Work-Life-Balance von großer Bedeutung ist. Daher bieten wir Ihnen geregelte Arbeitszeiten in Tagschichten. So können Sie Ihre gastronomische Leidenschaft ausleben und haben genügend Zeit für Ihre Familie und Ihre persönlichen Interessen.
- **Erholung:** Für ausreichend Erholungspausen sorgen 30 Tage Urlaub und Urlaubsgeld.
- **Vielfalt und Abwechslung:** Bei uns erleben Sie täglich Abwechslung! Von der Zubereitung köstlicher Gerichte bis hin zur Gestaltung abwechslungsreicher Menüs für Feste und Sonderveranstaltungen - Ihre kulinarische Kreativität kennt keine Grenzen.
- **Wertschätzung und Belohnung:** Wir honorieren Ihr Engagement mit einer leistungsgerechten Vergütung, die Ihnen finanzielle Sicherheit bietet. Überstunden? Natürlich werden diese, sofern sie doch einmal anfallen, fair vergütet.
- **Fortbildung und Perspektiven:** Wir glauben an Ihre Entwicklung! Nutzen Sie unsere spannenden und praxisorientierten Workshops und Seminare, um Ihre Fähigkeiten auszubauen und sich beruflich weiterzuentwickeln. Bei uns stehen Ihnen alle Türen offen!
- **Entlastung für den Alltag:** Mit unserem Corporate-Benefits-Programm von attraktiven Rabatten profitieren – z. B. für Kleidung, Technik, Reisen und Freizeit.

Servicepartner gGmbH

Ihre Vorteile

[Betriebsarzt] [Corporate Benefits] [Finanzierte Fort- und Weiterbildung] [Gesundheitsmaßnahmen] [Jahressonderzahlung] [Mitarbeiter*innen-Events] [Tarifliche Vergütung] [Tarifliche Zulagen und Prämien]

Eckdaten

- Nummer: **188374**
- Erstelldatum: 11.11.2026
- Fachbereich: Sonstige Einrichtungen
- Einrichtung:
  AWO Seniorenpark „Am Birkenwäldchen“ , Pausaer Straße 80, 07937 Zeulenroda-Triebes
- Region: Thüringen / Südthüringen
- Zum / ab: nächstmöglichen Zeitpunkt
- Festanstellung
- Teilzeit - Vormittag
- Gehalt: Tarifvertrag der AWO Servicepartner gGmbH. Je nach Qualifikation und Vorerfahrung zwischen 15,89 € und 17,12 € pro Stunde.

Ansprechpartner*in

AWO Servicepartner gGmbH
Steffen Eibeck
Juri-Gagarin-Ring 160
99084 Erfurt

Telefon: 036628 70150
Internet: www.awo-servicepartner.de