

cusanus Trägergesellschaft trier mbH

Mit fast 4.000 Mitarbeitenden versorgen wir täglich kranke, ältere und hilfsbedürftige Menschen in unseren Einrichtungen. Gemeinschaftliches Miteinander, gegenseitiger Respekt und professionelles Handeln ist unser Anspruch.

Wir stellen ein:

Koch / Hauswirtschaftsmeister (m/w/d) in Vollzeit und Teilzeit

Wir sind

ein 305 Betten-Krankenhaus der Regelversorgung mit den Abteilungen Allgemein- und Visceralchirurgie sowie Unfallchirurgie und Orthopädie, Innere Medizin, Klinik für Altersmedizin und Frührehabilitation, Gynäkologie/Geburtshilfe, Kinder-/Jugendmedizin und Urologie sowie Anästhesie, Radiologie, Labor. Angeschlossen sind eine psychosomatische Fachklinik und ein MVZ.

Wir suchen

Zum nächstmöglichen Termin jeweils einen **Koch / Hauswirtschaftsmeister (m/w/d) in Vollzeitbeschäftigung 39 Stunden/Woche und in Teilzeitbeschäftigung 30 Stunden/Woche**

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Fachkompetenz, Engagement
- strukturierte, serviceorientierte und wirtschaftliche Arbeitsweise
- hohe Kommunikationsfähigkeit und Sozialkompetenz
- Hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Berufserfahrung, idealerweise in der Gemeinschaftsverpflegung

Ihre Aufgaben:

- Speisenversorgung der Patienten, Gäste und Mitarbeiter mit ca. 400 Essen täglich
- Mit dem Wissen über Kostformen und deren Auswirkung auf die Gesundheit
- Als Grundlage dienen die Empfehlungen der DGE und des BfR
- Fachkundige, eigenverantwortliche Speisenzubereitung
- Warenannahme und Qualitätskontrolle
- Gewährleistung von Sauberkeit und Hygiene im Arbeitsbereich
- Einhaltung und Weiterentwicklung der Standards und Rezepturen
- Einhaltung / Sicherstellung und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements
- Arbeitszeiten im Frühdienst: 6-14 Uhr / im Spätdienst 13-18 Uhr / auch an Wochenenden und Feiertagen



Wir helfen Menschen!

Wir bieten Ihnen:

Eine interessante und vielseitige Tätigkeit in einem engagierten Team.
Bedarfsgerechte Arbeitskleidung, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten,
30 Urlaubstage.

Die Vergütung basiert auf den Arbeitsvertragsrichtlinien des Deutschen Caritasverbandes (AVR). Außerdem erhalten Sie eine zusätzliche Altersversorgung (KZVK).

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?****Dann melden Sie sich bei uns!**

Küchenleitung Frau Claudia Ingendae / c.ingendae@clemens-hospital.de

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: St.-Clemens-Hospital, Küche Frau Ingendae,

Clemensstraße 6, 47608 Geldern (gerne online ausschließlich als PDF)

Selbstverständlich behandeln wir Ihre Angaben vertraulich.

Wir erwarten eine positive Einstellung zur christlichen Zielsetzung unseres Trägers.

Schwerbehinderte Bewerberinnen und Bewerber werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt.



Wir helfen Menschen!