

## Koch\*Köchin als stellv. Küchenleitung m/w/d Evangelisches Altenzentrum Lünen

Die Anstellung erfolgt unbefristet in Vollzeit für 169.00 Std. im Monat (Festanstellung) | Bewerbungsfrist: 31.05.2024

Für unsere Zentralküche im Ev. Altenzentrum Lünen suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch als stellvertretende Küchenleitung (m/w/d). Wir freuen uns über eine kompetente und engagierte Verstärkung, die über den Tellerand schauend arbeitet und mit uns neue Impulse setzen will. Von traditioneller Kost, Fingerfood bis hin zu speziellen Kostformen- wir suchen einen neuen kreativen Mitarbeiter\*In, der/ die unsere Bewohner und Gäste mit ihrem Können kulinarisch verwöhnt und deren Alltag verschönert.

Die Stelle wird mit 169 Stunden im Monat als Vollzeit-Stelle ausgeschrieben.

Die Culina Ruhr gGmbH betreibt in den stationären Pflegeeinrichtungen der Diakonie Ruhr gGmbH die Zentralküchen vor Ort.

Mehr Informationen unter <https://diakonie-ruhr.de> oder <https://diakonie-ruhr.sucht-dich.de/>

### Aufgaben

- Sicherstellung der reibungslosen Abläufe im Bereich der Küche
- Herstellung warmer und kalter Speisen unter Beachtung eines hohen Qualitätsstandards und wirtschaftlicher Rahmenbedingungen
- Konsequente Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP-Richtlinien
- Erstellung von Speiseplänen in Zusammenarbeit mit dem Bewohnerbeirat
- Unterstützung bei der Umsetzung kulinarischer Events und Festtage in Zusammenarbeit mit der Küchenleitung, Einrichtungsleitung und des Sozialen Dienstes
- Sicherstellung einer hohen Bewohnerzufriedenheit
- Sie sind zu regelmäßigen auf Wohnbereichen Besuche bereit, um den persönlichen Kontakt zu Bewohnern zu pflegen und Feedback zur Qualitätssicherung einzuholen
- Motivierende Personalführung, sowie effiziente Personaleinsatzplanung

### Profil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch\*Köchin und haben wünschenswerter Weise bereits Erfahrungen in der Küche einer Pflegeeinrichtung gesammelt
- Idealerweise haben Sie Berufs-und Führungserfahrung
- Gute Küche und gepflegtes Ambiente sind für selbstverständlich
- Sie sind kreativ und Ihr Ziel ist es in der Gemeinschaftsverpflegung die Vielfältigkeit bei der Zubereitung von Speisen präsentieren zu wollen
- Sie haben hohes Organisationsgeschick und tragen den Dienstleistungsgedanken in sich
- Sie sind verantwortungsbewusst, zuverlässig und arbeiten teamorientiert
- Sie können routiniert mit MS-Office Programmen arbeiten und sind bereit sich in weitere tätigungsspezifische Programme (z.B. Dienstprogramm, Bestellplattform) einzuarbeiten

### Wir bieten

- ein tolles Küchenteam
- eine krisenfeste und zukunftsorientierte Beschäftigung
- eine Entlohnung nach dem DEHOGA/NGG-Tarif NRW
- Fortbildungsmöglichkeiten

- Aufstiegsmöglichkeiten
- Zusammenarbeit mit netten Kollegen und Kolleginnen
- eine gesunde Unternehmenskultur mit gutem Betriebsklima

Ansprechperson für fachliche Rückfragen

**Dorothea Gretzinger**

Telefon: **+49231725471223**

E-Mail: [culina.dgh@diakonie-ruhr.de](mailto:culina.dgh@diakonie-ruhr.de)

**Dirk Kreimeyer**

Telefon: **02306 944770**

E-Mail: [dirk.kreimeyer@diakonie-ruhr.de](mailto:dirk.kreimeyer@diakonie-ruhr.de)

Bewerbungskontakt

**Dirk Kreimeyer**

Telefon: **02306 944770**

E-Mail: [dirk.kreimeyer@diakonie-ruhr.de](mailto:dirk.kreimeyer@diakonie-ruhr.de)