



„Frienisberg – üses Dorf“ steht für begleitetes Leben im Alter und Leben mit Beeinträchtigungen. Als Institution mit einzigartigem Dorfcharakter, bieten wir unseren Bewohnenden ein Zuhause in ländlicher Umgebung. Im Mittelpunkt stehen dabei deren individuellen Bedürfnisse nach selbstbestimmter Alltags- und Freizeitgestaltung. Rund 330 Mitarbeitende aus verschiedenen Bereichen engagieren sich täglich für das Wohlergehen der Bewohnenden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## KÖCHIN/KOCH 100%

### Ihre Aufgaben

Sie tragen die Mitverantwortung im Tagesgeschäft und stellen mit dem Team den reibungslosen Betriebsablauf innerhalb der Küche sicher. Sie unterstützen bei der Einkaufs- und Menu Planung, in der Umsetzung des Hygienekonzepts sowie in der Produktion. Aktive Mithilfe in der Prozessoptimierung, Vorantreiben des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses sowie die Qualitätssicherung der Speisen und deren Veredelung sind für Sie selbstverständlich. Die Mitentwicklung des Leistungsangebotes in der Küche sorgt für die nötige Entfaltungsfreiheit.

### Ihr Profil

Sie verfügen mindestens über eine Ausbildung als Küchenangestellte/-angestellter EBA, idealerweise als Köchin/Koch EFZ oder sogar Diätköchin/-koch EFZ und konnten bereits Berufserfahrung sammeln. Wir wenden uns an eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit fundierten Kenntnissen in der Lebensmittelhygiene. Freude am Gestalten und Weiterentwickeln von Prozessen sowie am Veredeln von Lebensmitteln setzen wir voraus. Dies gepaart mit sehr guten Anwenderkenntnissen der MS Office-Palette und Ihrer flexiblen, selbstständigen Persönlichkeit bietet eine ideale Ausgangslage für Ihre zukünftige Herausforderung.

### Unser Angebot

Wir leben unser Leitbild und bieten interessante Aufgaben sowie eine wertschätzende Teamkultur. Bei den Sozialversicherungsbeiträgen beteiligen wir uns überdurchschnittlich. Für eine ausgeglichene Work-Life-Balance bieten wir je nach Alter bis zu 7 Wochen Ferien, unterstützen die Vereinbarkeit von Familie und Beruf und setzen auf ein gesamtheitliches Gesundheitsmanagement. Eine familiäre Dorfkultur ist uns wichtig, daher legen wir Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit, sei das in der Verpflegung oder in unserer Infrastruktur. Zudem bieten wir Gratis-Parkplätze, ÖV-Anbindung und leckere Verpflegung zu kleinem Preis in unseren Restaurants.

Für Fachfragen steht Ihnen Frau Jsabelle Brauen, Leiterin Verpflegung, unter Tel 032 391 93 20 gerne zur Verfügung. [Ihre vollständige Bewerbung laden Sie bitte hier hoch.](#) Wir freuen uns auf Sie!

