



Küchenleiter/in (m/w/d) in der Gemeinschaftsverpflegung (Teilzeit 30 - 40 Std.)

Stellenbeschreibung

Unsere DRK-Altenpflegeheime haben es sich zur Aufgabe gemacht, alten Menschen Unterstützung, medizinische sowie pflegerische Hilfen anzubieten und dabei die qualitativen Anforderungen in der Altenpflege vollumfänglich, stets zum Wohl der Bewohnerinnen und Bewohner, umzusetzen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **für unsere Einrichtung in Fürstenwalde zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n engagierte/n Küchenleiter/in in der Gemeinschaftsverpflegung (m/w/d) (Teilzeit 30 - 40 Std.)**

Ihre Aufgaben:

- Bedarfsgerechte Versorgung unserer Bewohner, Kinder und Kleinstkinder auf Basis unserer Qualitätsstandards unter Berücksichtigung von verschiedenen Kostformen
- Verantwortung und Sicherstellung der betrieblichen Abläufe im Bereich Catering
- Fachliche und disziplinarische Führung des/der Teams, sowie deren Schulung und Motivation, sowie der Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen zur Personaleinsatzplanung
- Überwachung der Einhaltung der HACCP-Richtlinien, Qualitätsnormen sowie Arbeitssicherheitsvorschriften
- Sicherstellung der Speisenproduktion von Kalt- und Warmverpflegung nach Rezeptur
- Verantwortung für den Einkauf sowie die ordnungsgemäße Lagerung
- Überwachung der Umsatz- und Kostenentwicklung, des Wareneinsatzes, sowie Erstellung der Monatsabschlüsse und Inventuren
- Mitarbeit an der Weiterentwicklung unseres Ernährungskonzeptes

Was uns wichtig ist:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin mit mehrjähriger Berufserfahrung, insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Führung von Mitarbeitern
- Zusatzqualifikation als Küchenmeister wünschenswert, aber nicht Voraussetzung
- Freude an der täglichen Zubereitung von frischen kulinarischen Highlights
- routinierte PC-Anwenderkenntnisse
- Teamplayer und Fähigkeit andere Mitarbeiter zu motivieren
- sehr gute Umgangsformen und dienstleistungsorientiertes Auftreten
- Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Belastbarkeit
- Verantwortungsbewusstsein sowie betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Identifikation mit den Grundsätzen des Roten Kreuzes

Wir bieten:

- einen interessanten und vielfältigen Tätigkeitsbereich
- Zeit für Freunde und Familie durch geregelte Arbeitszeiten
- leistungsgerechte Bezahlung, Zeitzuschläge und pünktliches Einkommen
- Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen
- 30 Tage Urlaub sowie arbeitsfreie Tage am 24. und 31. Dezember
- individuelle Förderung durch gezielte Weiterbildungsmöglichkeiten



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Kreisverband
Märkisch-Oder-Havel-Spree e.V.

Chancengleichheit ist für uns selbstverständlich. Schwerbehinderte werden bei gleicher Qualifikation und Eignung bevorzugt.

Informationen über uns finden Sie auch unter www.drk-mohs.de

Bei Interesse übersenden Sie bitte Ihre vollständigen und aussagefähigen Bewerbungsunterlagen – – mit Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellungen **als E-Mail in einer PDF-Datei an [jens.boettcher\(at\)drk-mohs.de](mailto:jens.boettcher(at)drk-mohs.de) oder per Post an:**

**DRK Kreisverband Märkisch-Oder-Havel-Spree e.V.
DRK Altenpflegeheim
Betriebsleitung Catering – Herr Böttcher
Frankfurter Str. 25
15517 Fürstenwalde**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kontakt

Arbeitgeber

DRK-Kreisverband Märkisch-Oder-Havel-Spree e.V.

Ort

Fürstenwalde

Ansprechpartner:

DRK Kreisverband Märkisch-Oder-Havel-Spree e.V.

DRK Altenpflegeheim

Betriebsleitung Catering – Herr Böttcher

Frankfurter Str. 25

15517 Fürstenwalde

Telefon: 0152 01933060

E-Mail:

jens.boettcher@drk-mohs.de

Veröffentlicht am:

04.06.2022