

„Sie geben der Küche neue Würze!“



**Attraktives
Gehalt!**

**TOP-Mitarbeiter-
vorteile!**



**Senioren- & Therapiezentrum
Am Herrenhaus Sickinge**

www.haus-sickinge.de

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

Koch/Köchin (m/w/d) – Vollzeit

Die Einrichtung „Am Herrenhaus Sickinge“ ist ein engagiertes Senioren- und Therapiezentrum bei Braunschweig, welches in 6 Pflegewohnbereiche mit verschiedenen Pflegeschwerpunkten (1-5) unterteilt ist. Die Einrichtung verfügt über 126 Einzelzimmer und 54 Doppelzimmer und bieten den Bewohnern ein angenehmes und herzliches Zuhause. Unsere Schwerpunkte liegen in der Pflege und Betreuung von Bewohnern der Pflegegrade 1-5. Des Weiteren haben wir einen Spezialpflegebereich, in dem Menschen mit gerontopsychiatrischen Krankheitsbildern versorgt und betreut werden. Das multiprofessionelle Team besteht aus examinierten und engagierten Pflegekräften, Assistenten und unseren multikulturellen Auszubildenden, die von unseren Praxisleitern begleitet werden. Wir kooperieren mit Allgemeinmedizinern, Internisten, Neurologen, Psychiatern, HNO-Ärzten. Unsere Tagespflege mit insgesamt 20 Plätzen rundet unser Angebot ab.

Bei uns erleben Sie einen guten Mix aus Abwechslung und Routine. Innerhalb Ihres Aufgabenbereichs und im Austausch mit anderen Teams können Sie viel gestalten. Wenn etwas nicht klappt, unterstützen wir uns gegenseitig.

In Ihrem Aufgabenbereich zeigen Sie Herz & Verstand

- Herstellung und Zubereitung von frischen Speisen für unsere Bewohner und Gäste
- Warenannahme, Qualitätsprüfung und Dokumentation
- Sie gehen verantwortungsvoll mit den Lebens- und Arbeitsmitteln um
- Sie halten hauseigene Standards und die Befolgung der HACCP-Richtlinien ein
- Sie unterstützen auch tatkräftig bei der Vorbereitung von Veranstaltungen

Deshalb können wir zuversichtlich auf Sie setzen

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, idealerweise schon Berufserfahrungen in einer Großküche und ein Gesundheitszeugnis
- Sie haben Freude am Kochen
- Mit Erfahrung, Selbstständigkeit und Flexibilität sorgen Sie vom ersten Tag an für reibungslose Abläufe
- Sie tragen gerne Verantwortung und haben einen hohen Hygiene- und Qualitätsanspruch
- Freude am Umgang mit älteren und pflegebedürftigen Menschen
- Sie sind kommunikativ und ein wahrer Teamplayer

Was wir Ihnen als Arbeitgeber bieten

Wir schätzen Ihre Arbeit und fördern Sie. Genau deswegen bieten wir eine faire Vergütung und attraktive Benefits. Sie können sich bei uns nach Ihren Wünschen und Fähigkeiten einbringen. **Was Sie bei uns im Einzelnen erwartet:**

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag in einem renommierten Unternehmen
- Geregelt Arbeitszeiten
- Attraktive Vergütung inklusive Weihnachtsgeld
- 30 Arbeitstage Urlaub
- Viele Mitarbeitervorteile: Vermögenswirksame Leistungen, Kita-Zuschuss, Jubiläumsbonus, Gesundheitsprämie, kostenlose Getränke u. v. m.
- Deutschlandticket
- Einen modernen Arbeitsplatz in unserer Einrichtung mit vielen sympathischen Kollegen
- Kurze Abstimmungswege – bei uns zählt jede Meinung und neue Ideen werden herzlichst begrüßt
- Kontinuierliche Fortbildungen innerhalb der Arbeitszeit
- Raum für eigene Ideen und Mitsprache bei der Planung
- Wir arbeiten Sie ausführlich und qualifiziert ein
- Einen modernen Arbeitsplatz und vielen sympathischen Kollegen

Wähle Sie einen Arbeitgeber, der auch für Sie da ist und bewerben Sie sich jetzt gleich!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung zum/zur Koch/Köchin (m/w/d).

**Senioren- und Therapiezentrum
Am Herrenhaus Sickinge GmbH**
Am Kamp 13
38173 Sickinge

Ansprechpartnerin:
Frau Petra Reisel (Einrichtungsleitung)
Telefon: 05305 - 91 09-0
heimleitung@haus-sickinge.de

