Küchenleitung

für mind. 25 Std./Woche - m/w/d

Arbeitszeit: Vollzeit
Einrichtung: Seniorenpflege St. Therese

Die Seniorenpflege St. Therese wurde am 1. Oktober 2001 an dem Gedenktag der Heiligen St. Therese eröffnet. Wir bieten 64 Bewohnerinnen und Bewohnern in ländlicher Lage ein Zuhause mit Wohlfühlcharakter an. Spezialisiert sind wir in der gerontopsychiatrischen Pflege und in Palliative Care.

Unsere Mitarbeiter sind ein erfahrenes und eingespieltes Team. Neben Pflege und Betreuung erbringen wir auch die Tätigkeiten der Küche in Eigenregie. Für unsere Einrichtung suchen wir eine motivierte und engagierte

Küchenleitung in Vollzeit oder Teilzeit mit mindestens 25 Std./Woche (m/w/d).

WIE WIR KOCHEN: Eine gute Küche ist wichtig für Leib und Seele. Deshalb kocht unser Küchenteam täglich frisch, abwechslungsreich und auf die Bedürfnisse unserer Senioren abgestimmt.

Ihr Profil

- Ausbildung in der Gastronomie: Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin oder hauswirtschaftlicher Betriebsleiter ist in der Regel Voraussetzung.
- Zusätzliche Qualifikationen in der Gemeinschaftsverpflegung oder Ernährungswissenschaften sind von Vorteil
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung: Erfahrung in der Zubereitung von Mahlzeiten für große Gruppen, idealerweise in einem Senioren- oder Pflegeheim.
- Kenntnisse über spezielle Ernährungsbedürfnisse: Wissen über Diäten für ältere Menschen, wie Schonkost, pürierte Speisen,

Vorteile

- Attraktives Gehalt
- Aufstiegschancen durch Zusatzqualifikationen
- Familiäres Betriebsklima mit Festen und Ausflügen
- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Fortbildungsangebote
- Gesundheitsprävention wie Betriebsarzt
- Individueller, familienfreundlicher Rahmendienstplan
- Moderne Hilfsmittel
- Nacht-, Sonn-, Feiertagszuschläge
- Schöne ländliche Lage
- Unterstützung bei der Wohnungssuche

kalorienreiche oder -arme Kost sowie spezielle Diäten für Diabetes, Allergien oder Unverträglichkeiten.
- Lebensmittelhygiene: Ein gründliches Verständnis der Hygienevorschriften (HACCP) und Erfahrung in der Umsetzung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche.
- Organisationsfähigkeit: Fähigkeit, die täglichen Küchenabläufe zu planen und sicherzustellen, dass Mahlzeiten termingerecht und in der gewünschten Qualität zubereitet werden.
- Wirtschaftlichkeit und Kalkulation: Fähigkeit zur Planung von Speiseplänen, Einkauf und Lagerung, um wirtschaftlich zu arbeiten und den vorgegebenen Budgetrahmen einzuhalten.
- Belastbarkeit: Arbeit in der Küche kann körperlich anstrengend sein, besonders in stressigen Situationen.
- Kreativität: Flexibilität bei der Zubereitung schmackhafter und ansprechender Mahlzeiten, auch bei speziellen Ernährungsbedürfnissen.
- Kommunikationsfähigkeit: Gute Zusammenarbeit mit Pflegepersonal und Bewohnern, um individuelle Wünsche oder Probleme bei der Ernährung zu berücksichtigen.
- sicheres Auftreten und sprachliche Gewandtheit
- Umsetzung und Weiterentwicklung des Hauswirtschaftskonzept
- Soziale Kompetenz, Team- und Führungsfähigkeit

Ihre Aufgabe

- Zubereitung frischer, ausgewogener Speisen für unsere Bewohner:innen
- Berücksichtigung individueller Ernährungsbedürfnisse (z. B. Diabetiker-, Schon-, pürierte Kost)
- Umsetzung und Einhaltung von **Hygienestandards (HACCP)**
- Mitwirkung bei Speiseplanung, Einkauf, Lagerung und Kalkulation
- Abstimmung mit Pflege und Hauswirtschaft für ein ganzheitliches Wohlbefinden

Ihre Vorteile

- **Attraktives Gehalt** + Zuschläge (Nacht-, Sonn-, Feiertage)
- **5-Tage-Woche** im geregelten Zeitfenster von 6:30 – 17:30 Uhr (ohne Teildienste)
- **Individueller, familienfreundlicher Dienstplan**
- **Aufstiegschancen** durch Zusatzqualifikationen
- **Familiäres Betriebsklima** mit Festen & Ausflügen
- **Moderne Hilfsmittel** & klare Abläufe
- **Fortbildungsangebote** & Gesundheitsprävention (Betriebsarzt)
- **Schöne, ruhige Lage** im Grünen – mit Unterstützung bei Wohnungssuche