







Koch/Köchin (m/w/d)

Auf der Sonnenterrasse Salzburg, im heilklimatischen Kurort St. Veit im Pongau inmitten einer zauberhaften Bergwelt liegt unser Rehabilitationszentrum für onkologische Erkrankungen. Das Haus umfasst 120 Betten und ist derzeit die größte onkologische Rehabilitationseinrichtung in Westösterreich. Im Juni 2018 entstand zusätzlich ein Projekt, welches einmalig in Österreich ist: die erste und einzige familienorientierte Rehabilitationseinrichtung für Kinder und Jugendliche mit hämato-onkologischen und immunologischen Erkrankungen sowie Erkrankungen des Stoffwechselsystems und des Verdauungsapparates. Die Einrichtung ist ein Gemeinschaftsprojekt der VAMED, eines der führenden internationalen Unternehmen im Gesundheitswesen, und den Salzburger Landeskliniken (SALK). Unter dem Motto "Alles aus einer Hand" entwickelt die VAMED ständig neue und innovative Wege und sichert sich so die Marktführerschaft im Bereich der Rehabilitation in Österreich.

IHRE HERAUSFORDERUNG:

- Verantwortung für die Speisenqualität: Sie stellen sicher, dass jede Mahlzeit, die unsere Patienten/innen erreicht in bester Qualität und optisch ansprechend ist
- Vor- und Nachbereitung der Speisen: Sie übernehmen die sorgfältige Vorbereitung der angelieferten Zutaten und kümmern sich um die Nachbereitung der Speisen, sodass alles frisch und nach höchsten Standards zubereitet und ausgeliefert wird
- Abstimmung zu diätologischen Besonderheiten: In enger Zusammenarbeit mit unserem diätologischen Team berücksichtigen Sie individuelle diätetische Vorgaben und stellen sicher, dass die Mahlzeiten auf die Bedürfnisse der Patienten/innen abgestimmt sind
- Bestellwesen und Lagerverwaltung: Sie sind für die Bestellungen von Lebensmitteln zuständig und sorgen dafür, dass unsere Vorräte optimal verwaltet und kontrolliert werden so behalten Sie stets den Überblick und gewährleisten einen reibungslosen Ablauf
- **Hygiene und Qualitätssicherung:** Sie führen die Kontrolle und Einhaltung aller hygienischen Richtlinien durch und sorgen dafür, dass in Ihrer Küche stets höchste Hygienestandards gewahrt bleiben

IHR PROFIL:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation inkl. entsprechender Berufserfahrung
- Erfahrung in der Zubereitung von Speisen, vorzugsweise in einem medizinischen oder gesundheitsorientierten Umfeld von Vorteil
- Interesse an einer engen Zusammenarbeit mit Diätologen/innen und die Fähigkeit, auf individuelle diätetische Bedürfnisse einzugehen
- Freude am Beruf und hohe soziale Kompetenz
- Bereitschaft zu Wochenende- & Feiertagsdiensten
- Kreativität, Leidenschaft und ein hoher Anspruch an Qualität und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein und Teamgeist Sie arbeiten gerne mit anderen zusammen, um das beste Ergebnis zu erzielen

IHR EINSATZORT:

• St. Veit im Pongau

UNSER ANGEBOT:

- flexible Arbeitszeitgestaltung möglich
- KEINE Dienste in den späten Abendstunden (Arbeitszeit bis max. 19.00 Uhr)
- Attraktive Arbeitsbedingungen in einem neuen, modernen und bestens ausgestatteten Rehabilitationszentrum mit einem abwechslungsreicher Arbeitsplatz, der es Ihnen ermöglicht, Ihre Leidenschaft fürs Kochen in einem gesundheitsorientierten Umfeld einzubringen
- Eine wertschätzende Arbeitsatmosphäre in einem engagierten Team
- Die Möglichkeit, aktiv zur Verbesserung des Wohlbefindens unserer Patienten/innen beizutragen
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Reha St. Veit Care Paket (Unterstützung bei Klimaticket und Wohnraumbeschaffung, Parkticket, vergünstigte Verpflegung, sonstige diverse Vergünstigungen, etc.)
- Für diese Position gilt ein Mindestgehalt ab € 2.010,00. brutto/Monat (Vollzeitbasis). Geboten wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige marktkonforme Überzahlung.

INTERESSIERT?

Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Rehabilitationszentrum St. Veit im Pongau Betriebs-GmbH | St. Veiter Straße 48 | 5621 St. Veit im Pongau



Jetzt bewerben

Eine Gesundheitseinrichtung der SALK



Eine Gesundheitseinrichtung der VAMED health.care.vitality. VAMED

