ONKOLOGISCHE REHABILITATION

LEUWALDHOF
KINDER JUGEND REHA

Koch/Köchin (m/w/d)

Gemeinsam Zukunft schenken!

"moderne Rehabilitation" ist für uns mehr als Therapie – sie ist Teilhabe, Lebensfreude und eine Brücke zurück in den Alltag! Was uns antreibt, ist der Glaube daran, dass Gesundheit nicht bei der körperlichen Genesung endet. Wir schaffen Räume der Geborgenheit, der Kraft und des Neuanfangs – für Erwachsene und für die Kleinsten unter uns.

Gestalten Sie mit uns Rehabilitation, die Menschen berührt!

ARBEITEN MIT SINN – DAS SIND IHRE AUFGABEN

- **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

WAS SIE MITBRINGEN SOLLTEN – FACHLICH STARK, MENSCHLICH ENGAGIERT!

- 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 Diätolog: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 - Dort wo andere Urlaub machen!

St. Veit im Pongau / Salzburg

DAS BIETEN WIR – Weil Engagement Anerkennung verdient!

- **Arbeitsplatz mit Perspektive:** Sie arbeiten in einem topmodernen Rehabilitationszentrum in traumhafter Lage – mit hochwertiger Ausstattung, klaren Strukturen und einer Arbeitsatmosphäre, die von Wertschätzung und Miteinander geprägt ist.
- **Flexibilität, die zu Ihrem Leben passt:** Ob Teilzeit oder Vollzeit – wir bieten flexible Arbeitszeitmodelle im Rahmen von 8 bis zu 40 Wochenstunden - KEINE Dienste in den späten Abendstunden (Arbeitszeit bis max. 19.00 Uhr), um Beruf und Privatleben bestmöglich in Einklang zu bringen.
- Wir fördern Ihre **fachliche und persönliche Weiterentwicklung** durch vielfältige **Fort- und Weiterbildungsangebote** – individuell abgestimmt und praxisnah.
- **Reha St. Veit CARE-Paket:** Weil uns Ihre Lebensqualität wichtig ist, unterstützen wir Sie auch über den Arbeitsplatz hinaus mit attraktiven Zusatzleistungen, wie z.B.:
    - Kostenübernahme für Klimaticket oder Parkticket, kostenloses Shuttletaxi vom Bahnhof zur Einrichtung, überdachte Fahrradabstellplätze
    - Finanzielle Unterstützung bei der Wohnungssuche in Arbeitsplatznähe
    - Vergünstigte Einkaufsmöglichkeiten
    - Vergünstigte Aufenthalte in Thermen- und Wellnessresorts
    - Job-Rad-Angebot für umweltfreundliches Pendeln
    - Div. Events und Feiern – gemeinsame Erlebnisse, die verbinden und stärken
    - Nutzung des hauseigenen Kraftraums inklusive Teilnahme an Sportevents (z.B. Firmenlauf, Skitag, etc.)
    - Gesunde Verpflegung - drei Wahlmenüs täglich inkl. Suppe, Salat & Nachspeise, vergünstigtes Frühstücksangebot am Vormittag, Gratis Obst für frische Vitamine zwischendurch
    - Gesundheitsförderung - kostenlose Impfaktionen direkt im Haus, betriebsärztliche Beratung
    - „Mitarbeiter werben Mitarbeiter“ – attraktive Empfehlungsprämie bei erfolgreicher Einstellung neuer Kolleg:innen
- **Supervision & Unterstützung** – Professionelle Begleitung in belastenden Situationen für psychische Entlastung und nachhaltige Gesundheit
- **Faire Bezahlung mit Entwicklungsspielraum:** Für diese Position gilt ein Mindestgehalt ab € 2.165,00. 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