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

BEST RECRUITERS 22|23 aut

Jetzt bewerben