

Wir suchen für die Klinik am Kronsberg zum 15.10.2023 oder später eine:n

Koch/Köchin (m/w/d) in Teilzeit/Vollzeit

Dein Arbeitsplatz

Die Klinik am Kronsberg ist eine Fachklinik für Abhängigkeitserkrankungen mit 80 stationären Plätzen. In der Fachklinik werden Alkohol-, Drogen- und medikamentenabhängige Menschen mit ggf. körperlichen und psychosozialen Begleit- bzw. Folgeerkrankungen innerhalb eines integrierten Behandlungsansatzes behandelt. Die Behandlung dauert zwischen 6 und 26 Wochen. Die Belegung der Klinik erfolgt durch die Deutsche Rentenversicherung (DRV) sowie durch die Krankenkassen. Federführender Leistungsträger ist die Deutsche Rentenversicherung Braunschweig-Hannover. Schwerpunkte der medizinischen Rehabilitation sind die medizinische Behandlung, Psycho- und Soziotherapie sowie verschiedene Angebote der Ergo-, Arbeits- und Beschäftigungstherapie. Soziale Kompetenztrainings in Verbindung mit gezielten Maßnahmen zur Wiederherstellung der Erwerbsfähigkeit dienen der Erreichung des Kernzieles, der Wiedereingliederung in Arbeit und Gesellschaft auf der Basis einer aktiven, selbstbestimmten, selbstverantwortlichen und substanzunabhängigen Lebensgestaltung.

Deine Aufgaben

- Vor-, Zu- und Nachbereitung der täglichen Speisen
- Mitarbeit bei der Weiterentwicklung der inhaltlichen Gestaltung des Speisenangebots
- Mitarbeit bei der Speiseplangestaltung (Aufnehmen von Ernährungstrends unter Beachtung der Wirtschaftlichkeit)
- wirtschaftlicher Einkauf und optimale Verwertung der Rohstoffe
- Qualitätssicherung bei der Herstellung und Präsentation von Speisen
- konsequentes Umsetzen und Überwachung von Hygiene- und sonstigen Vorschriften und deren Dokumentation
- Gewährleistung des Warenflusses für den gesamten Küchenbereich inkl. sachlicher Rechnungsprüfung, Lagerhaltung und Verwaltung von Lebensmitteln, Hausverbrauchsmitteln, geringwertigen Wirtschaftsgütern, Geräten und Maschinen
- Einweisung, Anleitung und Beratung der Patient:innen im Rahmen von Arbeitserprobungen in der Küche

Dein Profil

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Kenntnisse in der vegetarischen Küche und Sonderkostformen
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung wünschenswert
- Erfahrung in der Organisation von Veranstaltungen
- das Streben nach Qualität
- Sie arbeiten sauber und mit Liebe zum Detail
- betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse
- MS-Office-Kenntnisse
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie ausgezeichnete Umgangsformen
- ausgeprägte Service- und Kundenorientierung, Teamfähigkeit, Leistungsmotivation
- Suchtmittelabstinenz

Wir bieten dir

- Keine Krankenhausatmosphäre, sondern eine schöne Immobilie in idyllischer Lage und nette Patient:innen mit Behandlungsmotivation
- Geregelte Arbeitszeiten in Frühschicht, eine maximal 38,5 Stundenwoche und die Möglichkeit, eventuelle Mehrarbeit in Freizeit auszugleichen
- Die Förderung von Fort- und Weiterbildungen
- Spannende Tätigkeiten und zahlreiche Möglichkeiten, dein Wissen und deine Erfahrung bei uns einzubringen
- Eine attraktive Vergütung sowie ein Jobticket
- Eine offene und wertschätzende „Du“- Kultur auf allen Ebenen mit viel Platz für Eigenverantwortung in einem Unternehmen, das soziale Verantwortung ernst nimmt und täglich lebt

Wir über uns

Modern und engagiert im sozialen Bereich – das ist die STEP.

Mit über 500 Mitarbeitenden und über 40 Betriebsstätten ist die STEP der größte Suchthilfe-träger in Niedersachsen. Seit den 70er Jahren entwickeln die Mitarbeiter:innen der STEP zeit-gemäße Konzepte zur Gesundheitsförderung in der Suchtprävention und Suchthilfe. Hauptge-sellschafter der STEP gGmbH ist der Paritätische Wohlfahrtsverband Niedersachsen e.V. Die Basis der STEP ist das Engagement von Menschen für Menschen. So vielseitig wie unsere Klientel sind auch unsere Mitarbeiter:innen. Mit Kompetenz und Persönlichkeit leisten alle Be-schäftigten tagtäglich einen wichtigen und sinnvollen gesellschaftlichen Beitrag.

Interesse? Dann schick uns deine Bewerbungsunterlagen inkl. Ge-haltswunsch an:

STEP gGmbH
Personalwesen
Odeonstraße 14
30159 Hannover
bewerbung@step-niedersachsen.de

Bei Fragen zu Aufgaben und Inhalten der Stelle wende dich gerne an:

Unsere kaufmännische Leitung Frau Brax, Tel. 0511 300 38 300
Mail: teresa.brax@step-niedersachsen.de

**Wir freuen uns darauf,
mit DIR gemeinsam Schritte in die Zukunft zu gehen!**

Wir schätzen Vielfalt und begrüßen daher alle Bewerbungen – unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Religion/Weltanschauung, Behinderung, Alter sowie sexueller Identität.