Tanner Diakonie

“Du sorgst dafür, dass ich *teilhaben* kann!”

Sorge mit frischen Mahlzeiten und freundlichem Service für Genuss und Wohlbefinden im Alltag unserer Klient*innen als

Küchenleitung (m/w/d)
in der Gemeinschaftsverpflegung

ab 01.01.2027

Tann (Rhön)

35 h/Woche

bis zu 3.935,48 €
(nach entsprechender Erfahrung)

Deine Benefits als unser*e Mitarbeiter*in

Deine attraktiven Konditionen:

- Zuschläge für **Wochenend- und Feiertagsarbeit** sowie **Vertreterzuschlag**
- Kinderzuschlag mit bis zu **130 € pro Kind**
- Auszahlung einer **Jahressonderzahlung** nach den Arbeitsvertragsrichtlinien des AVR.KW
- Du kannst dich an **30 Tagen pro Kalenderjahr** erholen - inklusive **sicherer Urlaubsplanung!**
- Arbeitgeberzuschuss zu **vermögens-wirksamen Leistungen**
- Beteiligung mit **4,6 %** an einer arbeitgeberfinanzierten Zusatzversorgung zum **Aufbau einer Betriebsrente**
- Regelmäßige Tarifanpassungen

Weitere Vorteile für dich:

- Ein interessantes Aufgabenfeld und eine qualifizierte Einarbeitung
- Sichere Dienstplanung mit geregelten, festen Arbeitszeiten im Vergleich zur klassischen Gastronomie
- Möglichkeiten zur Weiterentwicklung
- Gesundheitsangebote
- Corporate Benefits
- Mitarbeitendenaktionen

Die Tanner Diakonie steht für Teilhabe und Vielfalt. Alle Menschen – unabhängig von Geschlecht, sexueller Orientierung, Behinderung, Alter, Herkunft sowie kultureller und religiöser Zugehörigkeit – erhalten bei uns die gleichen Möglichkeiten. Daher laden wir alle Menschen, besonders auch Menschen mit Behinderungen dazu ein, sich bei uns zu bewerben.

Unsere Job-Hotline
für deine Fragen
0152 38912551
Per Mail an
bewerbung@tanner-diakonie.de

Tanner Diakonie

“Du sorgst dafür, dass ich *teilhaben* kann!”

So bringst du dich ein:

- Du bist für die ausgewogene Speiseplanung und Organisation der Küchenabläufe verantwortlich.
- Du leitest ein sechsköpfiges Team.
- Du bereitest täglich bis zu 100 frische Speisen und Backwaren in der Gemeinschaftsverpflegung zu.
- Du trägst die Verantwortung für die Umsetzung des HACCP Konzepts.
- Du agierst als Schnittstelle zwischen pädagogischem Bereich und Heimbeirat und sorgst für einen konstruktiven Informationsaustausch.

Das bringst du mit:

- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d).
- Du besitzt fundierte Kenntnisse verschiedener Kostformen.
- Du bist erfahren in der Gemeinschaftsverpflegung.
- Erfahrungen in der Personalführung sind wünschenswert.
- Zuverlässigkeit, Organisationstalent und ein ausgeprägtes Hygienebewusstsein zeichnen dich aus.
- Du hast Freude an der Arbeit im Team und pflegst einen wertschätzenden Umgang mit unseren Klient*innen (Menschen mit Beeinträchtigungen).
- Du bist im Besitz eines Führerscheins der Klasse B.

Mach’ den ersten Schritt

Sende uns einfach deinen Lebenslauf per Mail.

Wir melden uns innerhalb weniger Tage bei dir.

Wir lernen uns kennen und klären die Details.

Tanner Diakoniezentrum gGmbH
Am Wiesenberg 1
36142 Tann (Rhön)
0152 38912551
bewerbung@tanner-diakonie.de