



Wir suchen für unser Speiseversorgungsteam eine /-n

## Beiköchin /-koch (m/w/d)

(Voll-/ Teilzeit)



Die Klinik Niedersachsen ist eine Rehabilitationsklinik in Bad Nenndorf. Die eigenständigen Abteilungen Orthopädie, Innere Medizin/Geriatrie und Neurologie arbeiten nach einem integrativen medizinischen Konzept fachübergreifend eng zusammen. In derzeit 280 Betten werden Patienten stationär oder ambulant interdisziplinär betreut und rehabilitiert.

Die Speiseversorgung unserer Patienten erfolgt durch die klinikeigene Küche. Gesunde und geschmackvolle Speisen leisten einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit und zum Wohlbefinden unserer Patienten. Daher legen wir großen Wert auf die Qualität und Leistungsfähigkeit unserer Küche. Den Patienten steht ein großzügiges Patientenrestaurant zur Verfügung. Immobiler oder frisch operierte Patienten werden durch unsere Servicekräfte unterstützt oder erhalten ihre Mahlzeiten als Zimmerservice auf den Pflegestationen. Eine Cafeteria sowie ein Bistro ergänzen das Angebot.

### **Wir bieten Ihnen:**

- einen sicheren, unbefristeten Arbeitsplatz
- verlässliche Dienstpläne (keine Splittingdienste)
- betriebliche Altersversorgung und betriebliches Gesundheitsmanagement (u.a. kostenlose Nutzung von Fitnessräumen und Schwimmbad)
- Stellung von Berufskleidung, Vergünstigungen bei der Nutzung des Patientenrestaurants
- Jahressonderzahlung
- Arbeitgeberfinanzierte externe und interne Weiterbildungsmöglichkeiten

### **Ihr Aufgabengebiet umfasst:**

- Produktion von Speisen
- Zuarbeitung und Unterstützung der Köche und Diätassistenten
- Reinigung gem. HACCP
- Unterstützung des Patientenservice im Patientenrestaurant und bei der Speiseversorgung auf den Stationen einschließlich Roomservice
- Tätigkeiten im Bereich Küche und Spüle
- Vor- und Nachbereitung Patientenküche / -restaurant

### **Wir wünschen uns:**

- abgeschlossene Ausbildung als Beikoch/-köchin oder vergleichbare Ausbildung
- Erfahrungen mit Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen in der Gastronomie oder Großküchen
- hohe Belastbarkeit und Flexibilität
- Sauberkeit, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit
- ordentliche und zügige Arbeitsweise
- Engagement und Serviceorientierung
- deutsche Sprachkenntnisse

### **Kontakt**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen als pdf-Dateien per Mail an:  
**[bewerbung@klinikniedersachsen.de](mailto:bewerbung@klinikniedersachsen.de)**

Für Rückfragen steht Ihnen der Leiter der Küche, Herr Rosenthal, unter der Telefonnummer 05723-707-761 gerne zur Verfügung.