



Bezirksverband
Unterfranken e.V.

Verwaltungsmitarbeiter*in (m/w/d) Mitarbeiter*in Verwaltung/ Service/ Küche (m/w/d)

Sie haben Herz und sie haben Löwenmut. Sie halten Hände und die Dinge am Laufen. Sie helfen beim Lernen, beim Erziehen und beim Wachsen. Sie begleiten und stützen, sie bestärken und beschützen. Sie sind Alltagshelden mit Superkräften, sind Kämpfer mit Samthandschuhen. Ihnen gilt unser aller Wertschätzung: Die mehr als 2.900 Mitarbeiter*innen der Arbeiterwohlfahrt Bezirksverband Unterfranken e.V.. In über 100 Einrichtungen und Diensten leisten sie jeden Tag schlichtweg Großartiges. Wir sind stolz auf jeden Einzelnen von ihnen. Jetzt brauchen sie Verstärkung. Wir suchen zum nächst möglichen Zeitpunkt für unsere Geriatrische Rehabilitationsklinik eine **Verwaltungskraft Zentralküche einer Klinik mit gastronomischer Sach- und Fachkunde** Die Stelle ist in Teilzeit zunächst befristet mit Aussicht auf eine unbefristete Stelle zu besetzen.

Stellenbeschreibung

Die Geriatrische Rehabilitationsklinik ist ein Modellprojekt der Bundesrepublik Deutschland und des Freistaates Bayern zur Rehabilitation älterer Menschen mit aktuell insgesamt 70 Betten stationäre geriatrische, 18 Betten orthopädische Rehabilitation und einer Ambulanten Geriatrischen Rehabilitation mit 20 Plätzen, sowie seit April 2015 einer mobilen geriatrischen Rehabilitation. In der Klinik werden Patienten entsprechend dem Indikationskatalog des GRB-Verfahrens (Geriatrische Rehabilitationsbehandlung) behandelt. Die Klinik verfügt über alle therapeutischen Fachbereiche, die zur geriatrischen Rehabilitation erforderlich sind: Rehabilitationspflege, Physiotherapie, Ergotherapie, Sprachtherapie, Sporttherapie, Sozialdienst, Psychologie, Abteilung für Physikalische Therapie und Ernährungsberatung. Im Rahmen dieser **Stelle** sind Sie entsprechend einer vorausschauenden Dienstplanung an Werktagen von Montag bis Freitag zwischen 8 und 12 Uhr im Büro der Küchenleitung mit folgenden Tätigkeiten betraut:

- Unterstützung der Küchenleitung in der Bearbeitung des Küchenwirtschaftsprogramms
- Bestellungen in NECTA vornehmen
- Warenannahme und Wareneingangskontrolle vorzunehmen
- Mitverantwortung für die sachgemäße Lagerung von Lebensmitteln in den Kühlräumen
- Unterstützung beim Aussortieren und Entsorgen verderblicher Ware
- Mitwirkung bei qualitätssichernden Massnahmen z.B. Temperaturkontrollen ect.
- Rechnungen aus dem Küchenwirtschaftsprogramm für Catering und Speisenbelieferungen erstellen

Sie bringen mit

- Sie haben sich in unserem Einleitungstext wiedererkannt und könnten sich vorstellen ein Teil der AWO zu sein.
- Sie sind ein Organisationstalent und ein*e Macher*in mit starken Nerven.
- Sie besitzen Bereitschaft zu kollegialem Verhalten und Teamarbeit.
- Sie zeigen Einsatzbereitschaft, sind flexibel und bringen eigenständige und kreative Arbeit mit ein
- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Verwaltungskraft mit gastronomischer Erfahrung oder als Koch*in, bzw. Hauswirtschaftler*in oder eine vergleichbare Qualifikation

Wir bieten Ihnen

- ein attraktives tariflich festgesetztes Entgelt
- eine Jahressonderzahlung
- moderne flexible Arbeitszeitmodell und -konten
- einen bezahlten Freizeitausgleich und verschiedene Zeitzuschläge
- die Gewährung von tariflichem Jahresurlaub und Sonderurlaub
- die Gewährung einer betrieblichen Altersvorsorge

Noch unsicher? Machen Sie unseren Express-Eignungstest: Ich will eine Aufgabe, nicht nur einen Job.

Ich gebe viel und von Herzen - dafür wünsche ich mir Wertschätzung.

Auch wenn Geld nicht alles ist: Ich möchte ein faires, angemessenes Gehalt.

Ich freue mich über Sonderzahlungen, Zulagen und Zuschüsse.

Natürlich geht es um das Wohl des Verbandes. Aber ich will auch meine persönlichen Ziele unterstützt wissen, z.B. mit finanzierten Fort- und Weiterbildungen.

Ich liebe meinen Beruf... aber ich habe auch ein Privatleben! Ich will dabei unterstützt werden, beides unter einen Hut zu bringen, z.B. mit flexiblen Arbeitszeitmodellen und Betreuungsangeboten.

Ich wünsche mir einen Arbeitgeber, dem Klimaschutz und Nachhaltigkeit wichtig sind. **Sie haben gleich mehrere Punkte angekreuzt? Dann müssen wir uns kennenlernen.**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an unseren Küchenleiter Herrn Fabian Weissmann und benutzen hierzu vorzugsweise das Portal der AWO Stellenbörse.



Ihre Vorteile

[Betriebliche Altersvorsorge] [Fahrradleasing] [Gute Verkehrsanbindung] [Mitarbeiter*innen-Beteiligung]

Eckdaten

- Nummer: **93439**
- Erstellungsdatum: 13.05.2024
- Fachbereich: Einrichtungen des Gesundheitswesens
- Einrichtung:
Geriatrische Rehabilitationsklinik , Kantstrasse 45, 97074 Würzburg
- Region: Bayern / Unterfranken
- Zum / ab: 01.05.2024
- Zunächst befristet mit Übernahmeoption
- Teilzeit - Vormittag

Ansprechpartner*in

Geriatrische Rehabilitationsklinik

Fabian Weismann
Kantstraße 45
97074 Würzburg

Telefon: 0931/ 79 51 263

E-Mail: kuechenleitung-geriatrie@awo-unterfranken.de

Internet: <http://www.geriatriewuerzburg.de/>