



**ONKOLOGISCHE
REHABILITATION**



LEUWALDHOF
KINDER JUGEND REHA



Leiter:in (m/w/d) Küche

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

- Führung und Organisation des Bereiches „Küche“, einschließlich Planung und Durchführung der täglichen Verpflegung für Patient:innen sowie Mitarbeitende
- Sicherstellung der hohen Qualität der Mahlzeiten unter Berücksichtigung der diätetischen Anforderungen (z. B. Ernährungspläne, Spezialkost)
- Personaleinsatzplanung, Schulung sowie Koordination und Führung des Küchenteams
- Verantwortung für die Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards sowie der gesetzlichen Vorgaben (z. B. Lebensmittelhygiene, HACCP).
- Budgetverantwortung und Kostenkontrolle
- Enge Zusammenarbeit mit der Diätologie, um eine bedarfsgerechte und geschmacklich ansprechende Ernährung zu gewährleisten
- Bestellung, Einkauf, Warennahme und Kontrolle und Lagerung von Lebensmitteln sowie Planung der Speisekarten in Zusammenarbeit mit dem Team
- Überwachung und Optimierung von Arbeitsabläufen sowie die stetige Weiterentwicklung der Küchenprozesse

WAS SIE MITBRINGEN SOLLTEN – FACHLICH STARK, MENSCHLICH ENGAGIERT!

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Zusätzliche Weiterbildungen (z.B. Diätkoch/köchin) von Vorteil bzw. Kenntnisse in der Zubereitung von Diätkost und besonderen Ernährungsformen
- Erfahrung in der Leitung einer Großküche, idealerweise in einer medizinischen Einrichtung oder im Bereich der therapeutischen Ernährung

- Hohe Team- und Kommunikationsfähigkeit sowie die Fähigkeit, ein Team zu motivieren und zu führen
- Organisationsgeschick, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Selbstständige, eigenverantwortungsvolle und hygienebewusste Arbeitsweise
- Bereitschaft zum Wochenend- und Feiertagsdienst
- Freude an einer abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Tätigkeit in einem engagierten und interdisziplinären Team und im Umgang mit Menschen

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.
- **Flexibilität, die zu Ihrem Leben passt:** Ob Teilzeit oder Vollzeit – wir bieten flexible Arbeitszeitmodelle im Rahmen von 8 bis zu 40 Wochenstunden (zwischen 07:30 und 17:00 Uhr), um Beruf und Privatleben bestmöglich in Einklang zu bringen.
- Wenn Sie **Forschung** begeistert, können Sie aktiv bei **wissenschaftlichen Studien** mitwirken und die Weiterentwicklung unseres Reha-Angebots mitgestalten.
- 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 Krafraums 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 kollektivvertragliches Mindestgehalt von € 2.641,00 brutto/Monat (Vollzeitbasis). Je nach Qualifikation und Berufserfahrung ist eine deutliche Überzahlung selbstverständlich möglich.

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



Jetzt bewerben

www.onko-reha-stveit.at | www.leuwaldhof.at