



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, Warennannahme 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

Eine Gesundheitseinrichtung der  **SA | LK**

Eine Gesundheitseinrichtung der **VAMED health.care.vitality.**  **VAMED**

[www.onko-reha-stveit.at](http://www.onko-reha-stveit.at) | [www.leuwaldhof.at](http://www.leuwaldhof.at)