

Das Oberlinhaus ist ein diakonisches Unternehmen mit Hauptsitz in Potsdam. In seinen Gesellschaften arbeiten über 2.300 Mitarbeitende in den Bereichen Teilhabe, Gesundheit, Bildung und Arbeit – getragen von christlichen Werten und mit fachlicher Kompetenz.

Eine dieser Gesellschaften ist die Oberlinhaus Rehaklinik gGmbH in Bad Belzig. Sie ist eine Fachklinik für orthopädische Rehabilitation. Rund 200 Mitarbeitende arbeiten interdisziplinär in Medizin, Pflege, Therapie, Versorgung und Verwaltung. Das Team umfasst eine auf Orthopädie spezialisierte Ärzteschaft und qualifizierte Fachkräfte, die gemeinsam eine bestmögliche Versorgung sichern. Die Klinik im Naturpark Hoher Fläming bietet ergänzend auch ambulante Therapien und Gesundheitsangebote.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum 01.03.2027 ein:en

Koch (gn)* Rehaklinik

Job-Kennziffer OBERLIN779O

38,5 h/Woche	Mar 1, 2027	Bad Belzig

Hier brauchen wir Ihr Können

- **Verantwortung**: Sie übernehmen die Hauptverantwortung für die Vor-, Zu- und Nachbereitung von Speisen und stellen die Einhaltung aller fachlichen Vorgaben im Produktionsprozess sicher.
- **Wareneingangskontrolle:** Sie kontrollieren den Wareneingang, erstellen Rezepte und kalkulieren den täglichen Bedarf an Lebensmitteln.
- **Hygienemanagement:** Sie setzen die Hygienevorschriften gemäß HACCP konsequent um, überwachen deren Einhaltung und gewährleisten die Umsetzung aller Sicherheits- und Arbeitsbestimmungen.

- **Lagerhaltung:** Sie sorgen für die sachgerechte Lagerung aller Lebensmittel und Rohstoffe und stellen deren Qualität sicher.
- **EDV-Anwendung:** Sie nutzen verschiedene Softwareprogramme zur Unterstützung Ihrer täglichen Arbeitsabläufe.

Unser Angebot an Sie

- **Verantwortung:** Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem herzlichen und engagierten Team.
- **Vergütung:** Attraktive Vergütung EG.6 (Haustarifvertrag mit Ver.di).
- **Sinnhaftigkeit:** Sinnstiftende Tätigkeit in einem wertschätzenden Umfeld.
- **Urlaub & Sonderzahlungen:** 30 Tage Erholungsurlaub und Jahressonderzahlungen.
- **Altersvorsorge:** Betriebliche Altersvorsorge oder vermögenswirksame Leistungen.
- **Familienfreundlichkeit:** Kinderzuschlag (50 € je Kind) sowie bevorzugte Kita-Platzvergabe.
- **Mitarbeitendenrabatte:** Vergünstigungen bei zahlreichen Partnern.
- **Weiterentwicklung:** Individuelle Personalentwicklung.
- **Onboarding & Teamgeist:** Willkommenstage für neue Kolleg:innen sowie Teamevents für ein starkes Miteinander.
- **Mobilität:** Mobilitätszuschuss nach der Probezeit: für ein Jobrad / VBB-/ Deutschlandticket oder kostenfreies Oberlinfahrrad.

Das ist Ihr Profil

- **Ausbildung**: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch (gn)* und idealerweise bereits Erfahrung im Großküchenbereich, sowie in der kalten Küche als auch im Menükochen.
- **Leidenschaft**: Sie haben eine große Leidenschaft für das Kochen, sind kreativ und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, auch zu Diensten am Wochenende.
- **Gesundheit**: Sie besitzen einen gültigen Gesundheitspass.
- **Persönlichkeit**: Sie überzeugen als menschliche und teamfähige Persönlichkeit.
- **Werteorientierung**: Sie besitzen eine positive Einstellung zu unserem diakonischen Auftrag und unseren Werten.

Sie haben Interesse an dieser spannenden Position?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Sie sind willkommen - ganz gleich, welches Geschlecht Sie haben, woher Sie kommen, woran Sie glauben, wie alt Sie sind, wen Sie lieben oder ob Sie mit einer Behinderung leben. Vielfalt macht unser Team stärker.

Schwerbehinderte Bewerber:innen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Jetzt bewerben

Noch Fragen? Dann kontaktieren Sie uns gern:

Oberlinhaus Rehaklinik gGmbH

Assistenz der Geschäftsführung

Anja Wieland

033841-54752

anja.wieland@oberlinhaus.de

*gn - genderneutral