

Als Akutkrankenhaus mit sechs Fachabteilungen, 219 Planbetten und mehr als 650 Beschäftigten versorgt die Filderklinik über die Region hinaus Patienten. Zielsetzung unserer Klinik ist die Erweiterung der modernen naturwissenschaftlichen Medizin zur Ganzheitsmedizin auf Grundlage der anthroposophischen Menschenkunde. Unser Haus zeichnet sich durch seine offene Atmosphäre und das besondere, anthroposophische Therapieangebot aus.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nächstmöglichst eine/n

## Beikoch (w/m/d)

in Vollzeit. Die Arbeitszeit wird in einem Zwei Schichtsystem an sieben Tagen in der Woche erbracht. Mit seinem dynamischen Team versorgt unser Küchenleiter täglich 400 Patienten und Mitarbeiter mit einer Bio-Frische-Küche.

Zu Ihren **Aufgaben** gehören:

- Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung verschiedenster Allergene
- Eigenverantwortliches und selbständiges Arbeiten
- Warenlagerung und Einhaltung der Hygienevorschriften
- Fachliche Anleitung der Küchenhilfen
- Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz § 43 Abs.1 bzw. HACCP geschult
- Qualitätskontrolle/Wareneingangskontrolle
- Speisenversorgung im Speisesaal zu allen drei Mahlzeiten

An fachlichen und persönlichen **Qualifikationen** bringen Sie für diese Aufgabe mit:

- Idealerweise Kenntnisse in der Zubereitung diätischer Speisen
- Erfahrung im Bereich Gemeinschaftsverpflegung/Großküchen
- Kenntnisse und Erfahrung im Bereich vegetarischer und vollwertiger Ernährung
- Teamgeist und Einsatzbereitschaft

**Sind Sie interessiert?** Ihre Bewerbung senden Sie bitte an den Küchenleiter, Hr. Roman Wirth, gerne per E-Mail [kueche@filderklinik.de](mailto:kueche@filderklinik.de).