



## // STANDORT

Belia Seniorenresidenz Buer  
Westerholter Straße 92  
45894 Gelsenkirchen-Buer  
E-Mail:

Als Teil eines mittelständischen Familienunternehmens ist Belia ein nachhaltig wachsender Dienstleister in den Bereichen professionelle Pflege, Betreuung und hauswirtschaftliche Versorgung.

Wir konzipieren und betreiben moderne Seniorenresidenzen, Hausgemeinschaften und Tagespflegeeinrichtungen an zentralen Standorten in NRW.

Unter dem Leitsatz "Besser leben im Alter" sorgen wir mit Herz & Verstand dafür, dass sich unsere Bewohnerinnen, Bewohner und Gäste sicher und bestens betreut fühlen.

Für unsere Belia Seniorenresidenz Buer mit 80 Pflegeplätzen freuen wir uns über kompetente Verstärkung von engagierten Menschen, die über den Tellerrand hinausschauen und mit uns Akzente setzen. Von Hausmannskost bis Fingerfood - wir suchen eine Persönlichkeit, die unsere Bewohner und Gäste nicht nur verpflegt, sondern ihnen mit kleinen kulinarischen Überraschungen ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt besetzen wir folgende Position:

## Koch/Köchin (m/w/d) in Vollzeit

### Belia bietet Ihnen:

- Die spannende Herausforderung, die Weiterentwicklung der Einrichtung maßgeblich mitzugestalten
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Individuelle Sachleistungen (z.B. finanzieller Zuschuss zur Kinderbetreuung)
- Eine Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Umfeld mit einer wertschätzenden Unternehmenskultur
- Begleitung durch unser regionales Qualitätsmanagement
- Individuelle Entwicklungsmöglichkeiten in einem wachsenden Unternehmen
- Einen Arbeitsplatz in einer neuen Immobilie mit moderner Küchenausstattung

### Zu den wesentlichen Aufgaben gehören:

- Herstellung warmer und kalter Speisen unter Beachtung des hohen Qualitätsstandards und der wirtschaftlicher Rahmenbedingungen
- Erstellung der Menüpläne in Zusammenarbeit mit der Küchenleitung und dem Bewohnerbeirat
- Konsequente Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß HACCP
- Unterstützung bei der Bedarfskalkulation sowie dem Einkauf von Speisen, Getränken und sonstigen Waren
- Planung kulinarischer Events und Festtage in enger Zusammenarbeit mit der Einrichtungsleitung sowie dem Betreuenden Sozialen Dienst
- „Gesicht zeigen“: Regelmäßige Besuche auch auf den Wohnbereichen, um den direkten Kontakt zu den Bewohnern zu pflegen und Feedback einzuholen.

### Was wir uns von Ihnen wünschen:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin und haben idealerweise erste Berufserfahrung in der Küche einer Pflegeeinrichtung.
- Sie besitzen eine gesunde Portion Kreativität und beweisen, dass sich Gemeinschaftsverpflegung, auch unter Berücksichtigung pflegespezifischer Besonderheiten, vielfältig gestalten lässt.
- Sie überzeugen durch Organisationsgeschick und Dienstleistungsorientierung.
- Ihre Arbeitsweise ist geprägt von Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Teamgeist.
- Sie haben Freude am Umgang mit (z.T. demenziell veränderten) älteren Menschen und treten ebenso freundlich wie einfühlsam auf.
- Sie sind routiniert in der Anwendung der gängigen EDV-Programme (MS Office) und bereit, sich in tätigkeitsspezifische Programme (Bestellplattform der Zentrallieferanten) einzuarbeiten.

**Wir freuen uns, Sie kennenzulernen! Bei Rückfragen sind wir gern für Sie da (Tel.: 05143-98 100). Bitte senden Sie uns, mit Angabe des Standortes, Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen**

**postalisch an:** Belia Seniorenresidenzen GmbH, Schmalhorn 13, 29308 Winsen/Aller

