

In der Aggertalklinik in Engelskirchen ist eine Stelle für einen/eine

**Küchenleiter/Küchenleiterin (m/w/d)**

In der EG 9b TV-TgDRV ab sofort in Vollzeit zu besetzen.

Mit fünf eigenen Kliniken für Rehabilitation und Anschlussheilbehandlung an attraktiven Standorten in drei Bundesländern zählt die DRV Rheinland zu den marktführenden Gesundheitsdienstleistern. Wir definieren die Qualitätsstandards in allen Hauptindikationen mit über 1.000 Betten in den Bereichen Medizin, Therapie sowie Pflege und sichern deren Einhaltung, auch in unseren zahlreichen Vertragskliniken. Die ganzheitliche Begleitung unserer Patientinnen und Patienten vor ihrem Aufenthalt in unseren Einrichtungen, während der akuten Phase der Gesundung und nach der Entlassung auf dem Weg, dauerhaft gesund zu bleiben, liegt uns dabei ganz besonders am Herzen!

Die nach QMS-Reha zertifizierte Aggertalklinik in Engelskirchen mit 256 Betten ist spezialisiert auf die Behandlung von orthopädischen Erkrankungen nach operativen Eingriffen der Gebiete Orthopädie, Neurochirurgie und Unfallchirurgie im Bereich der stationären Rehabilitation und Anschlussheilbehandlung sowie ambulante ganztägige Rehabilitationsmaßnahmen (20 Plätze) und Reha-Nachsorge (IRENA).

**Ihr Aufgabengebiet:**

- Organisatorische und fachliche Leitung des gesamten Küchenbereiches
- Mitarbeiterführung und -entwicklung
- Ausbilder für das Berufsfeld Koch/Köchin (m/w/d)
- Personaleinsatzplanung, Urlaubsplanung, Organisation der Vertretungsregelung
- Verantwortung für die Wirtschaftlichkeit der Küche, Budgetplanung und -überwachung
- Lebensmitteleinkauf, -einsatz, -verarbeitung und -lagerhaltung
- Einkauf von Küchengebrauchs- und Verbrauchsartikeln
- Überwachung und Steuerung der Produktion sowie der Vor- und Nachbereitung
- Speiseplangestaltung und Entwicklung neuer Gerichte nach Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- Einhaltung der Hygienebestimmungen, der Lebensmittelverordnungen und der Arbeitsschutzrichtlinien
- Verantwortung für den küchenspezifischen kontinuierlichen Verbesserungsprozess innerhalb des QM-Systems sowie für Durchführung und Überwachung von Arbeitsschutzmaßnahmen einschl. Gefährdungsbeurteilungen und Unterweisungen
- Reklamations- und Beschwerdemanagement

### **Vorausgesetzt wird:**

- Küchenmeister/in (w/m/d) mit Prüfung vor der IHK mit AEVO oder vergleichbar
- möglichst mit Fortbildung zum diätetisch geschulten Koch/Köchin (m/w/d) IHK/DGE
- mehrjährige Erfahrung in der fachlichen und disziplinarischen Führung eines Großküchenteams speziell auch in Reha- bzw. Krankenhausverpflegung
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Bedarfsgerechte und qualitativ hochwertige Versorgung von Patienten, Mitarbeitern und Gästen mit Speisen und Getränken
- Einhalten und Umsetzen des Qualitätsmanagementsystems im Küchenbereich
- Zielgerichtete Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Kenntnisse der gesetzlichen Verordnungen im Lebensmittelbereich (u.a. HACCP/Hygiene)
- Bereitschaft u.a. auch Wochenenddienste und Feiertagsarbeit zu übernehmen
- Gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook)

### **Wir bieten:**

- Eine vielseitige, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Vergütung nach dem Tarifvertrag für die Verbandsmitglieder der Tarifgemeinschaft der Deutschen Rentenversicherung (Entgeltgruppe 9b)
- Zusätzliche Alters- und Hinterbliebenenversorgung nach der Satzung der Versorgungsanstalt des Bundes und der Länder
- Teilnahmemöglichkeit an internen und externen Fort- und Weiterbildungen
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Betriebssport (versichert für monatlich 1,90 Euro)
- Kostengünstiges Personalesen aus eigener Küche und Herstellung (täglich drei Essen zur Wahl)
- Kostenfreie Parkplätze / Tiefgaragennutzung gegen geringe Gebühr

Wir möchten darauf hinweisen, dass Bewerbungen von Frauen ausdrücklich erwünscht sind. Die einschlägigen gesetzlichen Regelungen zur Förderung von Frauen finden bei der Auswahl Anwendung. Die Deutsche Rentenversicherung Rheinland nimmt die berufliche Integration nach dem SGB IX ernst. Bewerbungen von Schwerbehinderten und Gleichgestellten werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Wurm unter der Telefonnummer 02263/93-3152.

Ihre ausführliche, schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Tätigkeitsnachweisen richten Sie bitte an:

Aggertalklinik  
Personalverwaltung  
Am Sondersiefen 18  
51766 Engelskirchen

Oder per E-Mail an:  
personal@aggertalklinik.de