

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt besetzen wir die Position:

## Koch (m/w/d)

Vollzeit, Teilzeit | Melle | Veröffentlichung am: 18. April 2024



### Standort

#### Seniorenrésidenz Melle

Kosakenallee 11  
49324 Melle

Jetzt Bewerben



Lavendio vereint die persönliche Struktur eines Familienunternehmens mit dem modernen Geist einer jungen GmbH – für neue Maßstäbe in der Pflege und eine geborgene Zukunft.

Machen Sie uns groß!

### Das sind Sie

Sie arbeiten gerne und mit großer Herzlichkeit mit Senior\*innen und wünschen sich einen Arbeitsplatz, der den Mensch in den Mittelpunkt stellt. Durch Ihre Arbeit tragen Sie zur Gesundheit und zum Wohlbefinden unserer Bewohner bei. Eine gut geführte Küche ist für Sie Teamarbeit, die von Wertschätzung geprägt ist.

Ihre Ausbildung zum Koch/zur Köchin haben Sie erfolgreich absolviert und möchten Ihre Erfahrungen nun in ein neues Unternehmen einbringen.

#### **Lassen Sie uns gemeinsam über uns hinauswachsen!**

- Den Speiseplan erstellen Sie ausgewogen mit regionalen und saisonalen Zutaten und unter Berücksichtigung der besonderen Bedürfnisse unserer Bewohner\*innen.

### Das können Sie von uns erwarten

Wir möchten für Sie eine berufliche Heimat sein, in der Sie Wurzeln schlagen und sich entwickeln können. Dafür schaffen wir ein familiäres Arbeitsumfeld, in dem Ihre Arbeit wertgeschätzt wird.

#### **Darauf können Sie sich verlassen!**

- Hohe Vereinbarkeit von Beruf und Familie – gestalten Sie Ihre Arbeitszeiten und Abläufe aktiv mit.
- Dienst- und Urlaubsplanungen werden verlässlich umgesetzt.
- Sie profitieren von verschiedenen Mitarbeiter\*innen-Vorteilen, wie zum Beispiel einer betrieblichen Altersvorsorge, vergünstigten Einkaufsmöglichkeiten oder individuellen Zuschüssen zu Kita, Fahrtkosten oder ähnlichem.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt besetzen wir die Position:

## Koch (m/w/d)

Vollzeit, Teilzeit | Melle | Veröffentlichung am: 18. April 2024



**Standort**

**Seniorenresidenz Melle**

Kosakenallee 11  
49324 Melle

**Jetzt Bewerben**



Kommunikation auf Augenhöhe



Attraktives Gehalt plus Prämien



Wertschätzung



Strukturierte Einarbeitung



Echtes Teamwork



Entwicklung & Fortbildung