



Die Residenza München Sozialbetriebe GmbH ist eine große, private, stationäre Einrichtung der Alten- und Behindertenhilfe in München.

Wir, die **NoVi Service** verköstigen täglich bis zu 240 Bewohner*innen der **Residenza München Sozialbetriebe GmbH** auf gehobenem Niveau. Für unsere gesunde, kreative Küche, erhielten wir bereits eine namhafte Auszeichnung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir einen

Koch (w/m/d)

für unsere Küche (**38,5 h/Woche**)

Anforderungen:

- Koch / Beikoch (w/m/d)
- Kreatives, eigenverantwortliches und strukturiertes Arbeiten
- Ein hohes Maß an Kundenorientierung, soziale Kompetenz und Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein und Eigeninitiative
- Bereitschaft nach den gültigen Standards zu arbeiten

Wir bieten:

- **Geregelte Arbeitszeiten** (7.00-15.12Uhr), der Dienstplan steht 4 Wochen im Voraus fest
- Eine **übertarifliche Grundvergütung**
- **Zusätzliches Urlaubsgeld**
- Hausinterne und externe Fort- u. **Weiterbildungsmöglichkeiten**
- Weiterqualifikation und **individuelle Karriereplanung**
- Ausreichend Einarbeitungszeit
- Eine offene und konstruktive Fehlerkultur
- Unterstützung durch ein hausinternes Qualitätsmanagement
- Ein **familiäres und freundschaftliches Arbeitsklima**, Team-Events, Afterwork-Events
- Betriebliches Gesundheitsmanagement, Fahrradleasing, Rabatte in Sport- und Wellnesseinrichtungen
- freiwillige Teilnahme an Sportveranstaltungen (z. B. Münchner Firmenlauf)
- Flexible Arbeitszeiten
- Attraktive Vermittlungsprämie für das Werben von Mitarbeiter*innen
- Betriebliche Altersvorsorge (15% Arbeitgeberzuschuss)
- Vermögenswirksame Leistungen
- Sonderkonditionen beim Kauf apothekenpflichtiger und nichtapothekenpflichtiger Medikamente
- Verpflegungsangebot für Mitarbeiter*innen
- Sehr gute personelle Besetzung

Aufgaben:

- Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warmspeisen unter Sicherstellung höchster Qualität
- Mitarbeit bei der Essensausgabe
- Warenannahme/ Kontrolle sowie fachgerechte Lagerung
- Einhaltung der Arbeitssicherheits- und Hygienevorschriften (HACCP)
- Umsetzung verschiedenster Unternehmensstandards (z.B. DIN ISO 9001:2015)
- Reinigung und Pflege der Arbeitsmittel
- Aufräumen und Reinigung des Arbeitsplatzes

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, senden Sie bitte Ihre Unterlagen per Post oder per E-Mail an

NoVi Service GmbH

Murnauer Straße 267, 81379 München

Tel.: 089- 78 02 98 - 0; E-mail: bukszpan@residenza-muenchen.de

Sie haben die Möglichkeit mit Ihrer Kochkunst jeden Tag aufs Neue unseren Bewohner*innen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Einen weiteren Einblick in unser Unternehmen mit Bildern finden Sie auf Facebook, Instagram und unserer Homepage unter



www.residenza-muenchen.de

