



NACHSORGEKLINIK
STRAUSBERG

Leitung Küche (w/m/d)

Ab sofort | unbefristet in Vollzeit (40h/Woche) | Nachsorgeklinik Strausberg gGmbH in Strausberg bei Berlin

Am idyllischen Straussee in Strausberg (nur 45 min von Berlin entfernt) entsteht mit der **Nachsorgeklinik Strausberg** eine neue **Rehabilitationseinrichtung** für herz- oder krebskranke Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene sowie deren Familien. Als Teil der Diakonie betreibt die **Nachsorgeklinik Strausberg** einen modernen Klinikneubau mit insgesamt 160-180 Betten, die für etwa 60 kranke Kinder und deren Kernfamilien vorgesehen sind. Das Konzept der **familienorientierten Rehabilitation (FOR)** schließt die Familie in die Behandlung ein, um einen ganzheitlichen Ansatz zu verfolgen, der medizinische, therapeutische und pädagogische Maßnahmen vereint. Unser hochqualifiziertes, engagiertes Team arbeitet interdisziplinär - **mit Herz und Leidenschaft** - um jungen Patient:innen eine erstklassige Rehabilitation zu bieten.

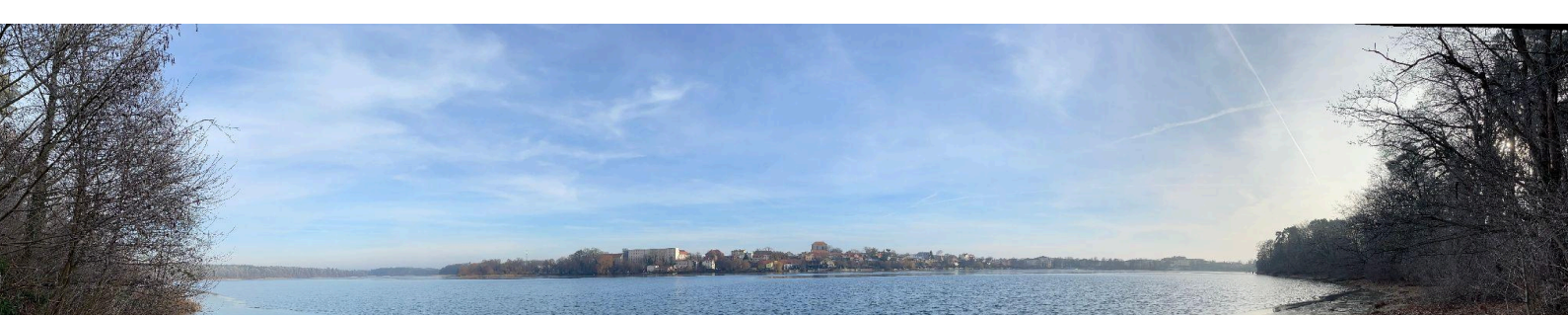
Die Aufnahme der ersten Rehabilitand:innen der **Nachsorgeklinik Strausberg** ist für Sommer 2025 geplant. In dieser spannenden **Aufbauphase** suchen wir eine motivierte und kompetente Persönlichkeit, die als **Leitung Küche** unsere Vision teilt und die **Nachsorgeklinik Strausberg** mitgestalten möchte!

Ihr Aufgabengebiet

- Aufbau und Erhalt einer Küchenorganisation (Team von ca. Mitarbeitenden), fachliche Anleitung und Erstellung von Dienstplänen (Früh- und Spätschichten)
- Vor- und Zubereitung von warmen und kalten Speisen mit frischen, regionalen Zutaten
- Einhaltung betriebswirtschaftlicher, ernährungsphysiologischer und hygienischer Vorschriften
- Erstellung und Einhaltung von Speiseplänen, Rezepturen und Warenbedarfsermittlung
- Verantwortung bei der Entwicklung moderner und gesunder gastronomischer Konzepte
- Zubereitung der Speisen zur Versorgung der Patient:innen inkl. Kernfamilie, des Personals sowie Unterstützung bei Events (Catering)
- Sicherstellen von Personal-, Lebensmittel- und Betriebshygiene sowie Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs unter Wahrung höchster Hygienestandards gemäß den HACCP-Richtlinien
- Erstellung von Diät- und Therapieplänen (energiedefinierten, nährstoffdefinierten und keimreduzierten Kostformen) in enger Abstimmung mit Diätassistent:innen
- Eigenverantwortlicher Einkauf und Budgetverwaltung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/Köchin mit dedizierter Leitungserfahrung idealerweise in einem ähnlichen Umfeld (Krankenhaus, Rehaklinik, Altenpflegeheim etc.)
- Erfahrung in der Erstellung von Diät- und Therapieplänen bzw. Weiterbildung zum geprüften Diätkoch/Diätköchin wünschenswert



- Hohes Maß an Qualitätsverständnis, Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein in Bezug auf Hygiene und Ernährung
- Ausgeprägte Führungskompetenz, Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke, um ein Team effektiv zu leiten und zu motivieren
- Flexibilität und Organisationstalent, um den Betrieb auch bei hohem Aufkommen reibungslos zu führen (Erfahrung im Umgang mit Gästezahlen von bis zu 180 Personen wünschenswert)
- Hohe Belastbarkeit und ruhiges Auftreten auch in Stresssituationen (= ein dickes Fell, gepaart mit Pragmatismus, Lösungsorientierung und dennoch einem Lächeln auf den Lippen)
- Bereitschaft zur Schichtarbeit (Früh- und Spätdienste)
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Was wir bieten

- Großartige Chance, ein eigenes Team und Arbeitsbereich aufzubauen
- Ein tolles Kollegium und eine vertrauensvolle, wertschätzende Arbeitsatmosphäre in einer naturnahen Umgebung mit hoher Lebensqualität direkt am Straussee (rund 45 min von Berlin-Ostkreuz entfernt)
- Teamsupervision
- Attraktive Vergütung gemäß dem Tarif der Diakonie (AVR DWBO) in der Entgeltgruppe 7 (Einstiegsgehalt ab € 3.399, nach Tarifsteigerungen bis Juli 2025 max. € 4.043 - bei einer Vollzeitätigkeit (40h/Woche) je nach Erfahrungsmonaten) plus Jahressonderzahlung
- Kindergeldzuschuss je Kind für kindergeldberechtigte Mitarbeiter*innen (AVR DWBO)
- Urlaubsregelung nach AVR DWBO mit 30 Tagen Jahresurlaub, zusätzlich 24.12. und 31.12. als dienstfreie Tage
- Betriebliche Altersvorsorge nach drei Jahren Betriebszugehörigkeit
- Krankengeldzuschuss (AVR DWBO) sowie ein breites Angebot an arbeitsmedizin. Leistungen
- Möglichkeit der Entgeltumwandlung
- Sicherstellung der Erreichbarkeit der Klinik mit öffentlichen Verkehrsmitteln bzw. Shuttleservice

Die **Nachsorgeklinik Strausberg gGmbH** fördert eine Kultur der Chancengleichheit und begrüßt Bewerbungen von Menschen unabhängig von Geschlecht, Alter, Herkunft, Religion, Beeinträchtigung, sexueller Identität und Orientierung oder anderen persönlichen Merkmalen. Diskriminierung hat bei uns keinen Platz!

Wir freuen uns über Ihre **Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnissen** und ggf. einem kurzen **Anschreiben!** Bitte senden Sie Ihre Unterlagen ausschließlich an bewerbung@nachsorgeklinik.de!