



Gestalten Sie
mit uns die Zukunft -
Ihre Karriere beginnt hier!



Wer sind wir?

Das **Rehazentrum Bad Eilsen** ist eine Schwerpunktlinik (365 Betten) für Orthopädie und internistische Erkrankungen und gehört zur Klinikgruppe der Deutschen Rentenversicherung Braunschweig-Hannover. Ein weiterer Schwerpunkt der Klinik ist die Durchführung von stationären Präventionsmaßnahmen. Wir engagieren uns besonders für die berufliche Wiedereingliederung unserer Patienten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **zum 01. September 2026** eine

Stellvertretende Küchenleitung (m/w/d)

in Vollzeitätigkeit (39,00 Std./Woche) auf unbestimmte Zeit.








Ihre Aufgaben:

- Führung, Einsatzplanung, Beratung und Einteilung des gesamten Küchenpersonals im Vertretungsfall
- Unterstützung und Vertretung der Küchenleitung im Tagesgeschäft
- Überwachung und Kontrolle der Arbeitsabläufe unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Verantwortung für Bestellung, Einkauf sowie Warenannahme und Qualitätskontrolle
- Mitwirkung bei der Erstellung von Speiseplänen
- Aktive Mitarbeit in der Speisenproduktion sowie Sicherstellung von Qualität und reibungslosen Abläufen
- Unterstützung des Qualitätsmanagements und Umsetzung der entsprechenden Standards
- Zubereitung von Speisen unter Einhaltung der Qualitätsvorgaben
- Umsetzung und Weiterentwicklung unseres Frischekonzeptes
- Kollegiale Zusammenarbeit mit dem Bereich Ernährungsberatung

Was bieten wir?



Die Möglichkeit in einem engagierten, professionellen Team eine wertvolle und herausfordernde Arbeit zu leisten.

-  Eine leistungsgerechte Vergütung nach EG 7 gemäß Tarifvertrag der TgDRV, inkl. sämtlicher Sozialleistungen des öffentlichen Dienstes einschließlich betrieblicher Altersvorsorge.
-  Mitarbeiter- bzw. familienfreundliche Arbeitszeiten nach Absprache.
-  Die Förderung der beruflichen Entwicklung durch vielfältige Fort- und Weiterbildungsangebote.
-  Ein etabliertes Gesundheitsmanagement mit umfangreichem Sport- und Fitnessmöglichkeiten in der Klinik, auch für Lebenspartner. Zusätzlich die Möglichkeit zur Nutzung von Hansefit ©.
-  Die Nutzung unseres vorzüglichen Gastronomieangebotes mit täglich frisch zubereiteter regionaler und saisonaler Küche.
-  Eine gute Verkehrsanbindung durch die A2 und den naheliegenden Bahnhof (Bückeberg) sowie kostenlose Parkplätze auf dem Klinikgelände.
-  Corporate Benefits Mitarbeiterangebote der Deutschen Rentenversicherung BSH.

Anforderungsprofil:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d)
- Eine Ausbildung zum diätisch (DGE) geschulten Koch (m/w/d) mit möglichst langjähriger Erfahrung in diesem Bereich wäre wünschenswert
- Nachgewiesene Führungserfahrung wünschenswert
- Ein hohes Maß an Motivation, Flexibilität, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Einsatzbereitschaft
- Gute MS-Office Kenntnisse
- Die Fähigkeit, organisatorische Veränderungen und Neuerungen als Herausforderung anzusehen und im Team umzusetzen
- Bereitschaft zu Diensten an Wochenenden und Feiertagen

Hinweis

Geeignete schwerbehinderte Bewerber (m/w/d) werden nach Maßgabe des SGB IX bei Eignung und Befähigung bevorzugt berücksichtigt.

Fachliche Fragen beantwortet Ihnen gerne:

Herr Marco Runiello, Küchenleitung, Telefon-Nr.: 05722 887-7761

Bewerben Sie sich bis zum 15.05.2026 unkompliziert in Form einer

Direktbewerbung unter: www.rz-bad-eilsen.de/aktuelles/karriere/

oder per Mail mit einer PDF-Datei an: bewerbungen@rehazentrum-bad-eilsen.de



Rehazentrum Bad Eilsen

-Personalabteilung-

Brunnenpromenade 2
31707 Bad Eilsen



Weitere Informationen finden Sie unter:

