

Stellenausschreibung

In der hauseigenen Küche des BG Klinikum Bergmannstrost Halle verwöhnt unser Team Patienten und Klinikpersonal mit ausgewogener, gesunder Kost aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Produkten. Unsere Patienten und Mitarbeitende mit besonderen, individuellen Diät- und Ernährungsbedürfnissen unterstützen wir durch entsprechende Beratung und Zubereitung spezieller Speisen beim Gesund werden und bleiben.

Werden Sie Teil eines hochengagierten, sympathischen Teams und verstärken Sie uns als

Diätassistent/-in*

Die Anstellung ist unbefristet. Die Arbeitszeit umfasst im Rahmen einer 5-Tage-Woche 40 Stunden wöchentlich.

Ihre Aufgaben:

- Unterstützung bei der Zubereitung spezieller Diätkostformen gemäß ärztlicher Verordnung und aktueller ernährungsphysiologischer Standards
- Mitwirkung bei der Zubereitung von Wunschkost gemäß individueller Patientenbedürfnisse
- Praktische Unterstützung bei der Erstellung eines neuen Kostformkatalogs
- Vertretungsweise Durchführung von Ernährungsberatungen (Einzel- / Gruppenberatung)
- Mithilfe bei der Speisenportionierung am Speisenverteillband bei Bedarf
- Sicherstellung der vorgegebenen Arbeitsschutz- und Hygienevorschriften (HACCP)
- Perspektivisch fachliche Teamleitung bei entsprechender Eignung / Potential

Unser Angebot:

- Gute Arbeitsbedingungen in einer modernen und gut organisierten Großküche
- Faire und transparente Dienstplanung
- Gute öffentliche Verkehrsanbindung rund ums Krankenhaus
- Zahlreiche Mitarbeitervergünstigungen wie Jobticket des MDV, betriebseigene Kita u.v.m.
- Innerbetriebliches Gesundheitsmanagement sowie Fort- und Weiterbildungen
- Angenehme Arbeitsatmosphäre geprägt von einer wertschätzenden Unternehmenskultur und Teamgeist

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Diätassistent/-in* bzw. vergleichbare Qualifikationen oder Abschlüsse
- Berufserfahrung in der Diätküche und diätischen Ernährungsberatung
- Gute Deutschkenntnisse, um Ihren Arbeitsalltag zu meistern
- Wochenendarbeit nur bei Bedarf im geringen Umfang
- Gewissenhafte Arbeitsweise und ausgeprägte Teamfähigkeit
- Begeisterung Neues auszuprobieren

Wir freuen uns, wenn Sie uns näher kennen lernen und sich bewerben möchten!

Kontakt:

Wi-Med Bergmannstrost Catering GmbH
Merseburger Straße 165
06112 Halle (Saale)
Personalwesen, Frau Antje Fritsche
Website: www.wimed-halle.de, Tel. 0345 4707 6212, E-Mail: karriere@wimed-halle.de

* Nach unserem Selbstverständnis ist es nicht wichtig, ob Sie weiblich, männlich, divers sind oder ein Handicap haben, wo Sie herkommen, welche Hautfarbe Sie haben oder woran Sie glauben. In unserem Fokus stehen gegenseitiger Respekt und Wertschätzung sowie Teamgeist und Spaß bei der Arbeit.