

Die **St.-Agnes-Hospital gmbH** betreibt das **St.-Agnes-Hospital** in **Bocholt** und das **St.-Vinzenz-Hospital** in **Rhede** mit insgesamt ca. 600 Planbetten und rund 1.300 Mitarbeitern/-innen.

Für die Betriebsstätte in **Bocholt** suchen wir

für die **Zentralküche**  
eine **Stellvertretende Küchenleitung**

**Unsere Zentralküche produziert, portioniert und verteilt ca. 600 Frühstücke, 1.000 Mittagessen und 600 Abendessen für die beiden Krankenhäuser sowie für ein mit zu versorgendes Altenheim.**

**Im Vollkostbereich werden täglich zwei unterschiedliche Vorsuppen, sechs unterschiedliche Menüs, zwei Desserts und Abendbeilagen zubereitet. In der Diätküche werden für ca. 200 Patienten sämtliche Diätkostformen zubereitet.**

**Alle Veranstaltungen, Fortbildungen und Feierlichkeiten werden von den Mitarbeitern der Zentralküche organisiert und kulinarisch begleitet. Ein Grundsatz unserer Zentralküche ist die Verarbeitung regionaler und frischer Produkte, die zu einem großen Teil aus unserem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb und unserer betriebseigenen Gärtnerei.**

Voraussetzungen für die Besetzung der Stelle sind:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung und Berufserfahrung in folgenden Bereichen:
- Küchenmeister/-in, Fachwirt/-in im Gastgewerbe oder Verpflegungsbetriebswirt/-in
- vorteilhaft wäre eine Weiterbildung oder Zusatzausbildung in Diätetik, in der Qualitätssicherung, im Hotelfach oder in der Betriebswirtschaft
- Kenntnisse der Hygiene-Richtlinien nach HACCP

Wir wünschen uns eine beruflich engagierte, aufgeschlossene und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die sich mit dem Ziel der bestmöglichen Versorgung der Patienten, der Mitarbeiter und aller Gäste unter Beachtung der erforderlichen Qualität, der Ernährungsphysiologie, der ökologischen Aspekte, der Einhaltung und Umsetzung der Verordnungen im Hygienebereich sowie einer zeitgemäßen und zielgerichteten Mitarbeiterführung.

Zu den Aufgaben gehören insbesondere:

- die Erstellung von über 2.000 Mahlzeiten pro Tag für die angeschlossenen Einrichtungen
- die Speisenplanung und -kalkulation im Rahmen des Budgets und der Ernährungsphysiologie
- die Mitwirkung bei der Investitionsplanung für die Abteilung
- die Mitwirkung bei der Erstellung eines Leistungs- und Kostenplans im Rahmen des Budgets
- die Fachaufsicht, die Personalführung und die Beurteilung der Mitarbeiter
- die Aus-, Fort- und Weiterbildung der nachgeordneten Mitarbeiter
- die Personaleinsatzplanung
- die Betreuung der Auszubildenden
- sowie in der Produktion und Speisenverteilung, in der Entsorgung und Reinigung, in der Qualitätssicherung und Hygiene sowie in der Kommunikation und der Arbeitssicherheit eine Leistungsvorgabe und -kontrolle

Es werden eine Vergütung nach AVR und eine zusätzliche Altersversorgung geboten. Die Vollzeitstelle ist zunächst auf ein Jahr befristet.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen **die Küchenleiterin Frau Weigel** unter der Telefonnummer **0 28 71-20 20 80**, gern zur Verfügung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die

**St.-Agnes-Hospital gmbH**  
- Personalabteilung -  
Barloer Weg 125, 46397 Bocholt  
Tel.: 02871 20 20 59  
Fax: 02871 20 20 37  
E-Mail: [personal@st-agnes-bocholt.de](mailto:personal@st-agnes-bocholt.de)  
Internet: [www.st-agnes-bocholt.de](http://www.st-agnes-bocholt.de)

Die St.-Agnes-Hospital gmbH  
ist ein Unternehmen im  
Klinikverbund Westmünsterland.