


Ort mit Weitblick



Die Oertlimatt fördert Bewohner ganzheitlich und unterstützen sie in ihrer Eigenverantwortung, damit sie sich sicher, wohl und zuhause fühlen können. Christliche Werte sind die Grundlage unseres Handelns. Teamarbeit, Eigenverantwortung und individuelle Förderung der Mitarbeiter werden in der Oertlimatt gelebt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juli 2025 oder nach Vereinbarung eine/einen

Köchin/Koch

Arbeitspensum 80 %

Ihre Hauptaufgaben

- Verantwortung für die Zubereitung von schmackhaften und bewohnergerechten Mahlzeiten (auch vegetarische und vegane Gerichte)
- Vorbereitung Mise en Place für den laufenden, resp. die nächsten Tage
- Durchführung von Warenannahmen und Kontrollen
- Erledigung der täglich wiederkehrenden Reinigungsarbeiten

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch EFZ
- Idealerweise Berufserfahrung in der Heim- oder Spitalküche
- Freude am Umgang mit betagten Menschen
- Gute Deutschkenntnisse
- Teamfähigkeit und Flexibilität
- Auto, da schlechte ÖV-Anbindung → Arbeitszeiten, Wochenenddienste und Zimmerstunde

Unser Angebot

- Eine vielseitige und herausfordernde Tätigkeit und ein Arbeitsplatz mit Berg- und Seeblick
- Aufgestelltes, motiviertes und langjähriges Team
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie individuelle Weiterbildungen

Haben Sie Fragen?

Ruben Klaus, Leitung Gastronomie, oder Björn Witzke, Stv. Leitung Gastronomie, geben gerne Auskunft
Telefon: **033 655 64 64**; E-Mail: r.klaus@oertlimatt.ch

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihr Bewerbungsdossier per Mail an:
m.rubin@oertlimatt.ch oder per Post an:

Oertlimatt Stiftung, Marcel Rubin, Leissigenstrasse 30, 3704 Krattigen