

Köchin:Koch

(w/m/d)
in Teilzeit (30 Stunden)
ab sofort



Johann-Wilhelm-Klein-Haus

in der
ÖBW Österreichische Blindenwohlfahrt gem GmbH
in 1140 Wien, Baumgartenstraße 69

Das einzige Pflegeheim für blinde und sehbeeinträchtigte Menschen in Wien.



Deine Benefits:

- ▶ Geregelter Dienst von Montag bis Freitag
- ▶ Drei zusätzliche freie Tage (Karfreitag, Heiliger Abend & Silvester)
- ▶ Gratis Frühstück
- ▶ Fortbildungen werden vom Haus bezahlt und zählen als Dienstzeit
- ▶ Ein weiterer Urlaubstag nach dem fünften Jahr
- ▶ Mittagsmenü aus unserer hauseigenen Küche (geringer Kostenbeitrag)
- ▶ Supervision
- ▶ Unmittelbare Nähe zu öffentlichen Verkehrsmitteln (U-Bahn: U4; Straßenbahn: 49, 52; Bus: 47A, 54A, 54B)
- ▶ Selbstständiges Arbeiten in einem engagierten und motivierten Team
- ▶ Kollegiales Arbeitsklima mit gegenseitiger Wertschätzung

Bezahlung:

€ 2.301,97

Brutto bei 81,08 % (30 Stunden)
inklusive fixer Zulagen

**Mehrzahlung je nach Erfahrung
und Vordienstzeiten möglich.**

Zulagen:

- ▶ Kostenübernahme für die Jahreskarte der Wiener Linien (EUR 461,-- pro Jahr)
- ▶ Zulage pro Sonn- und Feiertagsstunde: EUR 8,07
- ▶ Zulage bei kurzfristigen Dienständerungen

Bewirb Dich jetzt

via E-Mail: info@blind.at via Telefon: +43 1 914 11 41 305

oder schreib uns gleich per [WhatsApp \(hier klicken\)](#)

Deine Aufgaben:

- ▶ Speisenproduktion in der Versorgerküche
- ▶ Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten für zikra 200 Personen
- ▶ Unterstützungstätigkeiten beim Bestellvorgang und Administration (z.B. Inventur, Rechnungskontrolle)
- ▶ Umsichtige und aufmerksame Arbeitsweise für den Umgang mit blinden und hochgradig sehbeeinträchtigten Menschen
- ▶ Warenannahme, -kontrolle und korrekte Lagerhaltung

Dein Profil:

- ▶ Abgeschlossene Ausbildung zur:m Köchin:Koch
- ▶ Erfahrung aus der Gemeinschaftsküche inkl. „Cook & Chill“
- ▶ Interesse an der Arbeit mit blinden und hochgradig sehbeeinträchtigten Menschen
- ▶ Kenntnisse im Umgang mit Computern und MS-Office Programmen
- ▶ Respektvolle Umgangsformen
- ▶ Empathisch und verantwortungsbewusst
- ▶ Flexibel, teamfähig, Verlässlich, Organisationsbegabt, körperlich und psychisch belastbar
- ▶ Kenntnisse der Hygienevorschriften (HACCP)
- ▶ Sorgsamer Umgang mit Lebensmittel und Arbeitsmaterialien
- ▶ Kenntnisse in der Diätküche von Vorteil, jedoch nicht zwingend