



SCHLOSS HAMBORN

Mehr
erfahren:



Reha-Klinik
Schloss Hamborn

Dringend gesucht:

Küchenprofis mit Freude am Produkt FlexWork – arbeiten Sie doch, wann Sie wollen!

Wir bieten eine lacto-vegetabile Vollwertküche an und sind seit 2011 zu 100% bio-zertifiziert. Das ist einmalig in Deutschland – genauso wie unser tolles Team! Die Zutaten stammen überwiegend aus der biologisch-dynamische Landwirtschaft unseres eigenen Hofguts.

Was Sie mitbringen:

- Berufserfahrung (Küche / Hauswirtschaft)
- Gute Deutschkenntnisse
- Interesse an Bio-Lebensmitteln
- Offenheit für unser besonderes Ernährungskonzept
- Unterstützende Tätigkeiten

Was wir uns von Ihnen wünschen:

- Zuverlässigkeit
- Organisatorisches Talent
- Teamfähigkeit
- Flexibilität und manchmal auch Durchhaltekraft
- Humor

Was wir Ihnen bieten:

- FlexWork – flexible Arbeitszeit von 06:00-20:00 Uhr
- Wahlweise Voll- oder Teilzeit, Früh- oder Spätdienst
- Kaffee und Tee kostenlos
- Viel Raum für kreative Mitgestaltung und den Blick über den Tellerrand hinaus
- Mitarbeitenden-Rabatt im Hofladen Natura
- Inhouse Fort- und Weiterbildungen
- Arbeiten in einem tollen und sehr kollegialen Team
- Nach Festanstellung Benefits, wie z. B. Bike Leasing
- Bezuschussung der vermögenswirksamen Leistung
- Betriebliche Altersvorsorge
- Schloss Hamborn als Erholungsort

Sie haben noch Fragen? Rufen Sie uns gerne an:

Kornelia Brinkmann, Küchenleitung der Reha-Klinik, freut sich auf Ihren Anruf unter Tel. 05251 3886-707 oder -760

Bewerbungen als PDF gerne per E-Mail an k.brinkmann@schlosshamborn.de

Reha-Klinik Schloss Hamborn · Schloss Hamborn 85 · 33178 Borcheln