

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt besetzen wir die Position:

## Mitarbeiter Küche (m/w/d)

Teilzeit | Hannover-Ricklingen | Veröffentlichung am: 30. April 2024



### Standort

#### Seniorenrücklingen

Göttinger Chaussee 275  
30459 Hannover-Ricklingen

Jetzt Bewerben



Lavendio vereint die persönliche Struktur eines Familienunternehmens mit dem modernen Geist einer jungen GmbH – für neue Maßstäbe in der Pflege und eine geborgene Zukunft.

Machen Sie uns groß!

### Das sind Sie

Sie arbeiten gerne und mit großer Herzlichkeit mit Senior\*innen und wünschen sich einen Arbeitsplatz, der den Mensch in den Mittelpunkt stellt.

Sie haben Erfahrung in der Zubereitung schmackhafter Speisen und Freude daran, mit Ihrer Arbeit zur Gesundheit und zum Wohlbefinden unserer Bewohner\*innen beizutragen. In einer modern ausgestatteten Küche erledigen Sie Ihre Aufgaben zuverlässig und sorgfältig und haben Lust, auch eigene Ideen einzubringen.

***Lassen Sie uns gemeinsam über uns hinauswachsen!***

### Das können Sie von uns erwarten

Wir möchten für Sie eine berufliche Heimat sein, in der Sie Wurzeln schlagen und sich entwickeln können. Dafür schaffen wir ein familiäres Arbeitsumfeld, in dem Ihre Arbeit wertgeschätzt wird.

***Darauf können Sie sich verlassen!***

- Hohe Vereinbarkeit von Beruf und Familie – gestalten Sie Ihre Arbeitszeiten und Abläufe aktiv mit.
- Dienst- und Urlaubsplanungen werden verlässlich umgesetzt.
- Sie profitieren von verschiedenen Mitarbeitervorteilen, wie zum Beispiel einer betrieblichen Altersvorsorge, vergünstigten Einkaufsmöglichkeiten oder individuellen Zuschüssen zu Kita, Fahrtkosten oder ähnlichem.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt besetzen wir die Position:

## Mitarbeiter Küche (m/w/d)

Teilzeit | Hannover-Ricklingen | Veröffentlichung am: 30. April 2024



**Standort**

**Seniorenresidenz Ricklingen**

Göttinger Chaussee 275  
30459 Hannover-Ricklingen

**Jetzt Bewerben** 



Kommunikation auf Augenhöhe



Attraktives Gehalt plus Prämien



Wertschätzung



Strukturierte Einarbeitung



Echtes Teamwork



Entwicklung & Fortbildung