

## SRH Gesundheitszentrum Bad Wimpfen

# Wir suchen Dich: Koch w/m/d

Zur Verstärkung unseres Teams der Küche suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch w/m/d in Vollzeit.

### Wir bieten:

- Sicherheit & Stabilität: Einen sicheren, unbefristeten Arbeitsplatz mit attraktiver Vergütung nach Haustarif sowie betrieblicher Altersvorsorge, vermögenswirksamen Leistungen und einer Jahresprämie.
- Flexibilität & Work-Life-Balance: Flexible Arbeitszeitmodelle, SRH-Wertkonten als Option für bspw. Sabbatical, verlängerte Elternzeit oder ein früherer Rentenbeginn.
- Weiterentwicklung & Förderung: Umfassende Unterstützung bei Fort- und Weiterbildungen bis hin zur vollständigen Kostenübernahme – inklusive Coachings für Mitarbeiter:innen und Führungskräfte.
- Vielfältige Mitarbeiter Vorteile: Corporate Benefits, Bike-Leasing, Zuschüsse (z. B. Arbeitsplatz-/Bildschirmbrille), Mitarbeiterwohnungen, Vergünstigungen in der Cafeteria, frisches Obst und kostenfreie Nutzung unseres modernen Trainingsraums.
- Team & Unternehmenskultur: Ein motiviertes, interdisziplinäres Team mit offener Feedbackkultur, regelmäßigen Mitarbeitergesprächen und einem wertschätzenden Umgang auf Augenhöhe.

### Aufgabe:

- Organisation der Vor- und Zubereitung sowie die pünktliche Fertigstellung der Speisen
- Selbständiges, prozessorientiertes, wirtschaftliches Denken und Handeln
- Einhaltung der HACCP Vorschriften
- Sachgemäße Handhabung, Pflege und Reinigung aller eingesetzten Arbeitsgeräte und betrieblichen Hilfsmittel

### Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch w/m/d und Spaß am Kochen
- Gute Umgangsformen, Qualitätsbewusstsein und Teamgeist
- Wünschenswert sind Erfahrungen in der Großküche
- Verantwortungsbewusste, saubere Arbeitsweise
- Allgemeine EDV-Kenntnisse

### Offene Fragen? Ich helfe gerne weiter:

**Frau Lisa Bernauer**

Personalreferentin

Bei der alten Saline 2 | 74206 Bad Wimpfen

+49 (0) 7063 52 2115 | Lisa.Bernauer@srh.de

**Bewirb dich jetzt!**

QR-Code scannen  
und online bewerben.

