

PRIVATKLINIK LASSNITZHÖHE

Fortschritt, Menschlichkeit und Kompetenz – diesen Werten wird die Privatklinik Laßnitzhöhe schon seit Jahren mehr als gerecht. Qualitativ hochwertige Behandlungen mit dem Fokus auf medizinischen und therapeutischen Fortschritten, langjährige Erfahrung und menschliches Bemühen sind für uns nicht nur Schlagworte, sondern werden konsequent gelebt.

Beschäftigungsbeginn: ab sofort



Beschäftigungsausmaß:

Full-time employee



Arbeitsinhalte:

Zubereitung von Menükost und Speisen in einer neuen Großküche

Einhaltung der eingschlägigen Hygienevorschriften

Bereichern Sie unser Team und bewerben Sie sich bitte mit Ihren aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inkl. Zeugnisse und Foto durch klick auf "Jetzt Bewerben"

BEGEISTERN SIE UNS MIT:

- Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position wünschenswert
- Kreativität und Spaß am Umgang mit Lebensmitteln
- Teamgeist und Zusammenhalt
- Gute Deutschkenntnisse

FREUEN SIE SICH AUF:

- Keine Teildienste
- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Betriebsküche mit vielfältigem Speisenangebot (kein à la carte)
- ein starkes Team an ausgebildeten Köchlnner Küchenhilfen und DiätologInnen
- wertschätzendes Betriebsklima
- abwechslungsreiches Aufgabengebie
- Ganzjahresstelle
- Urlaubskonsumation auch in der Hauptsaison möglich
- Mitarbeiterbenefits

Dienstzeiten:

- 5 Tagewoche
- Frühdienste von 06:00 14:30 Uhr
- Spätdienste von 10:30 19:00 Uhr
- Keine Nachtdienste und keine Teildienste
- Dienste laut Monatsplan

Werner Schmidl | +43 (0) 3133 / 2274- 7471

Privatklinik Laßnitzhöhe | Miglitzpromenade 18 | 8301 Laßnitzhöhe

Datenschutzinformation finden Sie unter: www.sanlas.at/datenschutz.

JETZT BEWERBEN!

GEHALT

Brutto (VZ) ab € 28.364,- p.a. mit Bereitschaft zur Überzahlung auf ein marktübliches und attraktives Gehalt bei entsprechende Qualifikation, Erfahrung, Kompetenz und Leistungsvermögen.