Die Stiftung Hofmatt in Münchenstein ist ein **Kompetenzzentrum für das Alter.**

Wir pflegen und betreuen unsere Bewohnerinnen und Bewohner umfassend in verschiedenen Wohnbereichen mit insgesamt 165 Betten. Als Arbeitgeberin bieten wir vielseitige Aufgaben, ein gutes Arbeitsklima und innovative Strukturen: Unsere Green-Care-Strategie setzt auf tier- und naturgestützte Aktivitäten und fördert sinnstiftende alltagsnahe Betreuungsangebote. Unsere fortschrittlichen Arbeitsbedingungen fördern die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Wir legen Wert auf die fachliche und persönliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Hilfsköchin / Hilfskoch 80 - 100%

Als engagiertes Mitglied unseres Küchenteams übernehmen Sie eine zentrale Rolle in der täglichen kulinarischen Gestaltung. Ihre Hauptaufgaben umfassen den Frühstücksdienst für unsere Bewohnerinnen und Bewohner, die kalte Küche sowie die Patisserie.

Darüber hinaus unterstützen Sie uns bei Banketten und in der warmen Küche. Mit Ihrem Einsatz tragen Sie wesentlich dazu bei, dass unsere Gäste kulinarisch rundum verwöhnt werden. Auch bei Reinigungsarbeiten stehen Sie dem Team tatkräftig zur Seite.

Unsere Dienste beginnen frühestens um 5.45 Uhr. Wenn immer möglich verzichten wir auf Zimmerstunden, denn das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden liegt uns am Herzen. Einsätze an 365 Tagen im Jahr – auch an Wochenenden – sind für Sie selbstverständlich.

Idealerweise verfügen Sie bereits über Erfahrung in verschiedenen Küchen und im Gastgewerbe. Gute Deutschkenntnisse sind uns wichtig, damit eine klare Kommunikation im Team und mit anderen Abteilungen gewährleistet ist.

Weitere Informationen gibt Ihnen Dominik Dischner, Küchenchef,
Tel. 061 417 94 64.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, digitale Bewerbung.

Cornelia Bucher, Human Resources
Stiftung Hofmatt
Pumpwerkstrasse 3, 4142 Münchenstein