

„Durch die geregelten Arbeitszeiten im öffentlichen Dienst kann man trotz der Schichtarbeit sein Privatleben sicher planen.“

Nils K. und Nina K. Mitglieder der Werkfeuerwehr im ZfP Calw



Gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns! Bei uns erwartet Sie ein sicherer Job im öffentlichen Dienst, faire Bezahlung, flexible Arbeitszeitmodelle, vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten und ein Team, das gemeinsam etwas bewegen möchte.

Unser Zentrum ist eine wachsende Gesundheitseinrichtung mit sechs Fachkliniken, zahlreichen dezentralen psychiatrischen Versorgungsangeboten und beschäftigt rund 1.500 Mitarbeitende. Die Klinik ist besonders interessant durch Ihre attraktive Lage nahe Stuttgart und verbindet die vielseitigen kulturellen Möglichkeiten der umliegenden Städte mit dem hohen Erholungs- und Freizeitwert des nördlichen Schwarzwaldes.

Für unser Team der **Zentralküche am Standort Calw** suchen wir **zum nächstmöglichen Zeitpunkt** eine engagierte Verstärkung als

Leitung für die Küche (w/m/d)

In Vollzeit

Ihre Aufgaben

- Herstellung von warmen und kalten Speisen nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten und unter Einhaltung der ökonomischen Vorgaben, Erstellung von Speisenplänen mit Kennzeichnung und Hinweisen zu Besonderheiten
- regelmäßige Kommunikation mit den Mitarbeitenden und flexibles Reagieren auf eintretende Veränderungen
- Organisation und Durchführung von betrieblichen Sonderveranstaltungen mit der Speiserversorgung
- verantwortungsbewusster Umgang mit der Küchentechnik und die ihm anvertrauten Arbeitsgeräte
- Sie haben die Kenntnisse der HACCP-Hygiene Leitlinien umzusetzen
- verantwortliches Handeln bei einer sachgemäßen Bestellung und Lagerung von Lebensmitteln und Kontrolle und Qualitätsprüfung der Warenanlieferung
- tägliche Überprüfung der Sauberkeit am Einsatzort, verantwortungsbewusster und sachgerechter Umgang mit Reinigungsmitteln und Durchführung der regelmäßigen Reinigung im Küchen- und Ausgabebereich der Einrichtungen
- Aussortierung und Entsorgung verderblicher Lebensmittel und Überwachung der Verfallsdaten

Was Sie mitbringen sollten

- abgeschlossene Ausbildung zum Koch (w/m/d) mit 5-jähriger Berufserfahrung, oder idealerweise einen Meisterabschluss
- motiviertes Arbeiten, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit
- gepflegtes Äußeres, vertrauenswürdig und ehrlich
- saubere, genaue und zügige Arbeitsweise

- Beherrschung von arbeits- und küchentechnischen Verfahren, Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ökonomischer und ökologischer Gesichtspunkte
- Leistungsbereitschaft, Initiative und Einsatzbereitschaft
- Fähigkeit Verantwortung wahrzunehmen, insbesondere bei der Herstellung von kindgerechter und gesunder Ernährung, sowie bei der Herstellung von Essenportionen für allergiegeschädigte Kinder

Was wir Ihnen bieten

- Sicherheit eines Tarifvertrages und faire Vergütung nach TV-L, welche ergänzt wird durch die besonderen Sozialleistungen des Öffentlichen Dienstes
- 30 Tage Urlaub
- ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- interessante, abwechslungsreiche Aufgaben, viel Gestaltungsspielraum und die Möglichkeiten, Ihre Ideen einzubringen
- eine intensive und persönliche Einarbeitung und Betreuung
- eine kollegiale und wertschätzende Arbeitsatmosphäre in einem aufgeschlossenen und erfahrenen Team
- Unterstützung für extern zu erwerbende Weiterbildungen sowie qualifizierte interne Fortbildungen
- gute Vereinbarkeit von Beruf, Familie und Privatleben
- Kinderferienbetreuung
- Kindertagesstätte für Kinder zwischen 0 und 3 Jahren
- Jobticket
- Die Möglichkeit eines Fahrradleasings in Zusammenarbeit mit unserer Partnerfirma Lease a Bike
- eine Vielzahl attraktiver Gesundheitsangebote im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements wie Hansefit, Massagen, uvm.
- Vergünstigungen bei namhaften Anbietern im Rahmen von Corporate Benefits wie adidas, Jochen Schweizer oder Sky
- kostenlose Parkplätze
- die Möglichkeit sich aktiv in unserer Werkfeuerwehr zu engagieren - mit spannenden Aufgaben und zusätzlichen Verdienstmöglichkeiten



Haben Sie Fragen?

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gern Herr Kolesnikov, Bereichsleitung, Tel. 07051/586-1650.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen **bis 16.04.2026**.

Chancengleichheit ist fester Bestandteil unserer Personalpolitik. Daher begrüßen wir Bewerbungen von qualifizierten Frauen besonders.

Unsere Arbeitsplätze sind grundsätzlich auch für Teilzeitbeschäftigung geeignet. Es wird geprüft, ob den Teilzeitwünschen (insbesondere in Bezug auf die Anforderungen des Arbeitsplatzes, gewünschte Gestaltung der Teilzeit) entsprochen werden kann.

Schwerbehinderte Menschen oder ihnen gleichgestellte Bewerberinnen und Bewerber werden bei gleicher Eignung und Befähigung vorrangig berücksichtigt.

Zentrum für Psychiatrie Calw - Klinikum

Nordschwarzwald

Im Lützenhardter Hof

75365 Calw-Hirsau



