

Das Hansa Privatkrinikum befindet sich seit mehr als 100 Jahren in Familienbesitz. Im Zuge der baulichen und inhaltlichen Neuausrichtung präsentiert sich das Hansa Privatkrinikum in einem neuen Erscheinungsbild. Durch die Zusammenlegung der Standorte Hansa und Leonhard ist eine der modernsten Privatkrinikn Österreichs ausgestattet mit neuester Medizintechnik, einer 5-Sterne-Hotelkomponente und einem hochqualifizierten Team entstanden.

Für unser Team suchen wir zum ehestmöglichen Zeitpunkt eine:n

Mitarbeiter:in für die Küche

(m/w/d) / Vollzeit - Teilzeit

IHR AUFGABENBEREICH:

- Mithilfe beim Produzieren und Fertigstellen von Speisen
- Durchführung von Reinigungs- und Vorbereitungsarbeiten
- Unterstützung der KöchInnen
- Mithilfe in der Abwasch unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Effizienter Einsatz von Produkten und Geräten

IHR PROFIL:

- Berufserfahrung von Vorteil
- Verantwortungsbewusstsein und selbstständige Arbeitsweise
- Freundliches Auftreten und gepflegtes Erscheinungsbild

IHRE PERSPEKTIVEN:

- Ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem modernen Privatkrinikum
- Attraktive Arbeitszeiten bis maximal 19:15 Uhr, kein Teildienst
- Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung
- Wertschätzende Unternehmenskultur, Parkplatz, Jobticket, bezahlte Pause, gratis Frühstück, frische und regionale Küche
- Gute Erreichbarkeit der Arbeitsstätte mit den öffentlichen Verkehrsmitteln
- Kollektivvertraglicher Mindestlohn ab € 2.473,67 brutto bei Vollzeit, zzgl. variabler Zulagen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Teil unseres engagierten und innovativen Teams werden möchten, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an: bewerbung@privatkrinikum.at

Hansa Privatkrinikum Graz GmbH | Körblergasse 42 | 8010 Graz

www.privatkrinikum.at