

Bewerbungsfrist:

Hauswirtschaftsleitung (w/m/d)

Jeder Mensch ist einzigartig, finden Sie nicht auch? Wir in der Caritas-Familie leben danach: Im neu geschaffenen Bund der Caritasstiftungen (BdC) engagieren sich künftig rund 2100 Mitarbeitende in 18 Einrichtungen für Kinder, Jugendliche, Senior:innen und Menschen mit Behinderungen - und verleihen ihrer Arbeit täglich einen Sinn. Denn wir als Stiftungsfamilie haben es uns zur Aufgabe gemacht, menschliches Leben in seiner Einzigartigkeit zu achten und unseren Klientinnen und Klienten wertschätzende Teilhabe zu ermöglichen.

In unserem Altenzentrum Heilig Geist in Sarstedt bieten wir vollstationäre Pflegeplätze für bis zu 75 Senior:innen und 10 Seniorenwohnungen an. Unsere Philosophie: in Gesellschaft aktiv am Leben teilhaben macht Spaß und das Leben lebenswert.

Bei uns erfährt jeder seine Bedeutung für andere! Wollen Sie Teil der Caritas-Familie werden?

Unser Begleitungs-Team benötigt Verstärkung und sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

Hauswirtschaftsleitung (w/m/d)

Ihre Aufgaben

- Erstellung eines Speisenplanes in Absprache mit dem Team und des Heimbeirates, der sich innerhalb von sechs Wochen nicht wiederholt
- Angebot von mindestens zwei verschiedenen Hauptgerichten und mehreren Komponenten, wobei auch Diabeteskost und andere Diätformen anzubieten sind
- Herstellung von Speisen, die sowohl hohen ernährungsphysiologischen als auch geschmacklichen Standards entsprechen
- Planung der Speisenfolge bei Sonderveranstaltungen (Weihnachtsfeier, runde Geburtstage usw.)
- Annahme und Bearbeitung von Beschwerden und Einleitung von Maßnahmen, die die Bewohner:innenzufriedenheit wieder herstellen.

- Teilnahme an Veranstaltungen mit den Heimbewohner:innen, dem Heimbeirat, Angehörigen usw.
- Sicherung der Wäscheversorgung, wie Wäschereinigung, Wäscheaufbereitung und Wäscheverteilung
- Kontrolle der Arbeitsleistung der unterstellten Mitarbeiter:innen
- Überwachung und Anleitung von Auszubildenden
- Erstellung von Mitarbeiter:innenbewertungen sowie Leitung von (bzw. Teilnahme an) Mitarbeitergesprächen
- Mithilfe bei der Erstellung von Arbeitszeugnissen
- Kontrolle, ob alle für den Küchenbereich geltenden Bestimmungen und Gesetze eingehalten werden (z.B. Infektionsschutzgesetz, Arbeitszeitverordnung, Arbeitsschutzgesetz, Lebensmittelhygiene EG-Verordnung 852 / 2004 usw.)
- Ermittlung des Personalbedarfs und Erstellung eines Stellenplanes sowie die Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen unter möglichst weit reichender Berücksichtigung von Mitarbeiter:innenwünschen
- Unterstützung des Auswahlprozesses zur Einstellung neuer Mitarbeiter:innen und Einarbeitung neuer Mitarbeiter:innen
- Durchführung und Dokumentation von eigenen Schulungen der Mitarbeiter:innen (z.B. Pflicht der jährlichen Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz)
- Sicherstellung reibungsloser Speisenausgaben an die Wohnbereiche der Einrichtung
- Einkauf aller notwendigen Waren unter Einhaltung des geplanten Budgets (Erstellen und Ausfüllen von Bestandslisten)
- Kontrolle und Lagerung aller Lebensmittel gemäß HACCP
- Erstellen und Ausfüllen von Hygienechecklisten
- Durchführung von vierteljährlichen Stichprobenkontrollen zur Hygiene und statistische Auswertung der gewonnenen Daten
- Bestätigung der Richtigkeit der Rechnungen für den Arbeitsbereich
- Pflege der Pflanzen in den Innenräumen
- Kontrolle der Reinigungskräfte und Sicherstellung einer angemessenen Sauberkeit in der Einrichtung wie:
 - Reinigung der sanitären Einrichtungen
 - Fensterreinigung und Treppenhauseinigung
 - Teppichreinigung und Polsterreinigung
- Mitwirkung bei der Aufrechterhaltung eines Qualitätsmanagementsystems

Wir erwarten

- abgeschlossene Ausbildung zur Hauswirtschafter:in
- mehrjährige Berufserfahrung im Bereich der Hauswirtschaft
- erfolgreiche Arbeit während der sechsmonatigen Probezeit
- positive Einstellung zur Arbeit mit pflegebedürftigen alten Menschen und Interesse an ihrer Biografie
- flexible, eigenständige und kreative Arbeit
- Kommunikationsfreude und Empathie
- Fähigkeit Verantwortung wahrzunehmen
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Team- und Führungsfähigkeit
- Motivations- und konfliktfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Ausgeglichenheit und Geduld
- Fähigkeit zur ständigen und umfassenden eigenen Fortbildung
- sicheres Auftreten und sprachliche Gewandtheit
- Verschwiegenheit und Vertrauenswürdigkeit

Wir bieten

- attraktive Vergütung nach den Arbeitsvertragsrichtlinien des Deutschen Caritasverbandes (AVR-C) einschließlich Zusatzversorgung, Jahressonderzahlung, Urlaubsgeld, 30 Tage Jahresurlaub bei 5-Tage-Woche
- wertschätzende Unternehmenskultur
- ein engagiertes Team, dass alle Herausforderungen gemeinsam bewältigt und Ideen einbringt
- wir prüfen gern für Sie ein individuelles familienfreundliches Arbeitszeitmodell
- umfassende Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- persönliche Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten in einem starken Verbund
- Corporate Benefits

Merkmale

Befristung: unbefristet
Umfang: Teilzeit
Arbeitsfeld 1: Alte Menschen, Pflege, Sozialraum
Funktion: Fachkraft
Job besonders für Menschen mit Behinderung geeignet: Keine Angabe

Weitere Angaben

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an kirsten.rogel@az-sarstedt.de

Altenzentrum Heilig Geist
Kirsten Rogel
Burgstraße 12
31157 Sarstedt

Auskünfte erhalten Sie unter Telefon 05066 992204 und www.stiftung-altenhilfe-hildesheim.de

Kontaktdaten

Dienstgeber: Stiftung Katholische Altenhilfe im Bistum Hildesheim
Moritzberger Weg 1
31139 Hildesheim

Dienstort:

Ansprechpartner(in): Rogel, Kirsten
Kirsten.rogel@az-sarstedt.de
+49 (5066) 992204

Falls Sie Fragen zur Stelle haben, richten Sie diese bitte an den **Dienstgeber** bzw. die **Ansprechpartner(in)**.

Der Deutsche Caritasverband hat ausschließlich die technische Verantwortung für die Job- und Praktikumsbörse der Caritas in Deutschland.

Vielen Dank!