

# Stellenausschreibung

## Beikoch (m/w/d) für das Erholungszentrum Büsum

Referenznummer: 057-2025

Der Sozialverband Deutschland ist ein gemeinnütziger Verein mit über 180.000 Mitgliedern im Landesverband Schleswig-Holstein. Der SoVD ist in sozialen Beratungs- sowie Betreuungsfragen aktiv. In 16 Beratungszentren und dem eigenen Erholungszentrum in Büsum sind über 180 Mitarbeiter\*innen beschäftigt und unterstützen die Mitglieder in Fragen des Sozialrechts. Der SoVD betreibt in Büsum ein eigenes Erholungszentrum mit 79 Betten, verteilt auf ein Haupt- und ein Nebengebäude. Ein engagiertes Team von rund 20 Mitarbeitenden trägt dazu bei, unseren Gästen ein erholsames und unvergessliches Urlaubserlebnis an der Nordsee zu bieten.

### Unser Angebot:

- Wir bieten eine krisensichere unbefristete Anstellung in Teil- oder Vollzeit (20 - 38,5 Wochenstunden)
- Wir zahlen eine leistungsgerechte Vergütung und gewähren alle Leistungen nach dem DEHOGA-Tarifvertrag
- Wir bieten Ihnen ein kollegiales Arbeitsumfeld in einem motivierten Team – und das in einer der attraktivsten Urlaubsregionen an der schleswig-holsteinischen Westküste
- Wir bieten Ihnen 30 Tage Erholungsurlaub
- Zuschuss zur betrieblichen Altersversorgung
- Zuschuss zum Jobticket / Deutschlandticket
- Möglichkeit zum Bike-Leasing

### Ihre Aufgaben:

- Sie unterstützen bei der Vorbereitung und Zubereitung von Speisen in der kalten und warmen Küche
- Sie helfen bei der Portionierung von Speisen
- Sie übernehmen die Warenannahme, kontrollieren Qualität und Menge und verstauen die Waren fachgerecht
- Sie reinigen Geschirr, Besteck, Gläser und Kochutensilien
- Sie führen die tägliche Reinigung und Desinfektion Ihres Arbeitsbereichs durch
- Sie setzen die geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften um und dokumentieren diese sorgfältig
- Sie arbeiten eng mit dem Küchen- und Servicepersonal zusammen
- Sie unterstützen bei der Vorbereitung und Durchführung von Sonderveranstaltungen

### Ihr Profil:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich oder eine vergleichbare Qualifikation in der Gastronomie oder Küche
- Sie haben Berufserfahrung in der Zubereitung von Speisen und verfügen über handwerkliches Geschick sowie fundierte Kenntnisse der Kochtechniken
- Sie zeichnen sich durch Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke aus und behalten auch in stressigen Situationen einen klaren Kopf.
- Sie haben fundierte Kenntnisse der Hygienevorschriften (z. B. HACCP) und setzen diese sorgfältig um
- Sie arbeiten selbstständig und verantwortungsbewusst und tragen mit Engagement zur Qualität und Effizienz der Küche bei
- Sie sind auch am Wochenende und Feiertagen einsatzbereit

Für Rückfragen steht Ihnen Frau Katrin Freytag unter Tel. 04834-9525719 gerne zur Verfügung.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?**

**Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung (inklusive Gehaltsvorstellung und Zeitpunkt Ihrer Verfügbarkeit) ausschließlich in PDF-Dateien an: [bewerbungen@sovd-sh.de](mailto:bewerbungen@sovd-sh.de)**