

Die Bergische Diakonie Aprath wurde vor über 140 Jahren gegründet.

Heute sind wir ein modern strukturierter Unternehmensverbund mit rund 1.900 kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus unterschiedlichsten Berufsfeldern, die alle Aspekte der Hilfen für alte Menschen, Menschen mit psychiatrischen und Suchterkrankungen sowie für Kinder und Jugendliche umfassen. Unsere Einrichtungen befinden sich im Großraum Wuppertal, Solingen, Remscheid und im Kreis Mettmann.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter dem Stichwort „08.02.EWP Küchenhilfe ZK“ an:  
MCS Managed Care Service GmbH,  
Personalwesen/Frau Eusanio-Wagener,  
Otto-Ohl-Weg 10,  
42489 Wülfrath.  
Oder per E-Mail:  
personalwesen@bergische-diakonie.de

Sie möchten vorab mehr wissen?  
Dann sprechen Sie bitte mit Herrn Köhler  
Telefon 0202 27 29 901

## Stellenausschreibung

### Mit Kompetenz... Verantwortung übernehmen!

Die MCS Managed Care Service GmbH ist eine 100%-ige Tochter der Bergischen Diakonie Aprath und deckt mit ihrer Zentralküche den gesamten Cateringbereich für deren Einrichtungen ab. Zusätzlich betreibt sie Cafés und bietet die Ausrichtung von Veranstaltungen in den Räumlichkeiten des „Kaffee + Kunst“ an, sowie die Zubereitung von Büffets für private und geschäftliche Feiern. Des Weiteren stellt die MCS Managed Care Service GmbH die Servicekräfte für den Aufgabenbereich „hauswirtschaftliche Tätigkeiten“ im Altenhilfe-Verbund der Einrichtung.

Die MCS Managed Care Service GmbH sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt für die Zentralküche in Teilzeit mit 30 Wochenstunden, zunächst befristet für ein Jahr,

## eine Küchenhilfe (m/w/d)

### Wir bieten Ihnen:

- leistungsgerechte Vergütung
- Weihnachts- und Urlaubsgeld (nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit)
- Vermögenswirksame Leistungen (nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit)
- ein „PLUS“ für Ihre Altersvorsorge
- die Möglichkeit der Entgeltumwandlung für eine weitere Altersvorsorge
- einen Rabatt bei Ihrer Autoversicherung
- Ermäßigung auf VRR Abo Tickets bzw. Fahrtkostenzuschuss
- interessante Tätigkeit in einem multiprofessionellen Team

### Das bringen Sie mit:

- hauswirtschaftliche Kenntnisse
- Umsetzung von Maßnahmen zur Sicherung der Qualität und Hygiene
- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Kommunikations- und Motivationsfähigkeit
- Bereitschaft zu einer flexiblen Arbeitszeitgestaltung
- COVID Impfzertifikat

Wir bitten, Bewerbungsunterlagen nicht in Mappen einzureichen, da die Unterlagen nicht zurückgesandt, sondern nach Abschluss des Auswahlverfahrens vernichtet werden.