



Dorf 69, 6134 Vomp

Vielfältige Jobs mit Perspektive

+43 5242 63237
gemeinde@vomp.gv.at
www.vomp.gv.at

STELLENAUSSCHREIBUNG

In der **Küche des Seniorenheimes** gelangt mit ehestmöglichem Eintritt eine Stelle als

Koch (m/w/d)

in Vollbeschäftigung oder hoher Teilbeschäftigung zur Besetzung.

In einer starken und gut aufgestellten Marktgemeinde Vomp erwartest du neben den Vorzügen des Öffentlichen Dienstes ein ausgezeichnetes Arbeitsumfeld, das Beruf, Familie und Freizeit in Einklang bringt. Du hast die Möglichkeit, aktiv beizutragen und mitzugestalten.

Das Seniorenheim Vomp versorgt mit seinen qualitativ hochwertigen Leistungen bis zu 49 Menschen in modern ausgestatteten Einzelzimmern in zwei Wohnbereichen. Unser Team orientiert sich dabei an den Grundsätzen der „Wahrnehmenden Pflege und Betreuung“. Unsere hauseigene Küche nimmt dabei eine zentrale Rolle ein. Täglich werden frische, abwechslungsreiche und seniorengerechte Speisen zubereitet – orientiert an hohen Qualitätsansprüchen und an den individuellen Ernährungsbedürfnissen unserer Bewohner:innen. Dazu gehören neben traditionellen Gerichten auch spezielle Kost- und Diätformen.

Darüber hinaus übernimmt das Küchenteam essenzielle Versorgungsaufgaben für die Region. So wird in der Küche des Seniorenheims auch das Essen auf Rädern für den Gesundheits- und Sozialsprengel Vomp-Stans zubereitet, ebenso wie die Mittagstisch-Verpflegung für Kinder und Schüler in den gemeindeeigenen Einrichtungen. Dadurch leistet das Küchenteam einen wichtigen Beitrag für verschiedene Generationen – von Senior:innen bis hin zu Kindern und Jugendlichen – und stellt sicher, dass hochwertige, ausgewogene und bedarfsgerechte Mahlzeiten zuverlässig verfügbar sind.

In einem modernen Arbeitsumfeld, das großen Wert auf Teamarbeit, wertschätzende Kommunikation und klare Abläufe legt, hast du die Möglichkeit, deine fachlichen Stärken einzubringen und weiterzuentwickeln. Gleichzeitig profitierst du von geregelten Arbeitszeiten, planbaren Diensten und der Stabilität des öffentlichen Dienstes.

Du verfügst über:

- abgeschlossene gastronomische Berufsausbildung;
- einschlägige Berufserfahrung – idealerweise in einer Gemeinschafts- oder Großküche von Vorteil;
- einwandfreier Leumund;
- österreichische Staatsbürgerschaft oder unbeschränkter Zugang zum österreichischen Arbeitsmarkt mit Beherrschung der deutschen Sprache im erforderlichen Ausmaß;
- bei männlichen Bewerbern Nachweis des abgeleisteten Grundwehr- oder Zivildienstes bzw. einer Befreiung;

Wir erwarten von dir:

- vielseitiges handwerkliches Geschick;
- selbstständiges Arbeiten sowie Teamfähigkeit;
- persönliches Engagement und Loyalität;
- schnelle Auffassungsgabe, termingerechte und verlässliche Arbeitsweise;

Nähere Informationen erhältst du beim Küchenchef,
Michael Heiß, Telefon: 05242/65994-404

Bewerbungen sind beim Marktgemeindeamt Vomp, Amtsleiter Arno Haider, Dorf 69, 6134 Vomp, durch persönliche Abgabe, per Post oder per E-Mail an bewerbung@vomp.gv.at einzubringen.

Die Anstellung und Entlohnung erfolgt nach den Bestimmungen des Gemeinde-Vertragsbedienstetengesetzes 2012 (G-VBG 2012) idgF als Gemeindevertragsbedienstete im Entlohnungsschema II und der Entlohnungsgruppe p3. Das Mindestentgelt bei Vollbeschäftigung beträgt derzeit monatlich brutto 2.914,28 Euro zzgl. Sonderzahlungen. Es wird darauf hingewiesen, dass sich das angeführte Mindestentgelt aufgrund von gesetzlichen Vorschriften gegebenenfalls durch anrechenbare Vordienstzeiten sowie sonstige mit den Besonderheiten des Arbeitsplatzes verbundene Entgeltbestandteile erhöht. Auf § 2 des Gemeinde-Gleichbehandlungsgesetzes 2005 in Verbindung mit § 7 des Landes-Gleichbehandlungsgesetzes 2005 wird hingewiesen.

Der Bürgermeister:
Schubert Karl-Josef



Dokument wurde amtssigniert.
Prüfung unter:
www.vomp.gv.at