



Gut umsorgt

tilia bietet Menschen ab dem 18. Lebensjahr, welche Pflege und Betreuung benötigen, ein Zuhause, an dem sie gut umsorgt sind. An unseren sechs Standorten im Grossraum Bern steht die bezugs- und palliative-care-orientierte Pflege und Betreuung im Zentrum. tilia betreibt stationäre Langzeit-Wohnbereiche, Fachabteilungen für Demenz- und Respirationserkrankungen, sowie diverse ambulante Angebote.

Sind Sie unser/-e Springer/-in und arbeiten gerne an verschiedenen Standorten?

Zur Verstärkung der Küchenteams unserer drei Anliefer- und zwei Produktionsküchen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

Koch / Köchin EFZ 80 -100 % Springer/-in alle Standorte

Ihre Aufgabe

- Alleinkoch/-köchin Anlieferküchen in Ostermundigen
- Fachmitarbeiter/-in Produktionsküche Ittigen und Wittigkofen

Ihr Profil

- Koch/Köchin EFZ, evtl. Diätkoch/-köchin EFZ
- Freude am Beruf und Arbeitserfahrung in Langzeitpflege-Institutionen
- Selbständigkeit innerhalb des Kompetenzbereiches
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Gute PC-Anwenderkenntnisse (MS Office, Bestellwesen pistor, PEP-Einsatzplanung)

Unser Angebot

- gut eingespieltes und motiviertes Team
- individuelle Einführung in das ansprechende und vielseitige Aufgabengebiet
- standardisierte Arbeitsprozesse
- attraktive und fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- betriebliches Gesundheitsmanagement und attraktive Angebote im tilia Gesundheitspass

Kontakt

Spricht Sie diese vielseitige und spannende Aufgabe an? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

- via Link „Online-Bewerbung“ www.tilia-stiftung.ch/bewerbung
- via Email an hr@tilia-stiftung.ch oder per Post an Ressort Personal, tilia Stiftung für Langzeitpflege, Untere Zollgasse 28, 3072 Ostermundigen <http://www.tilia-stiftung.ch/tilia/index.php>
- Für Auskünfte wenden Sie sich an Frau Kathrin R. Häberli, Leiterin Hotellerie
Direktwahl 031 930 01 34