



## Diätassistent (m/w/d)

Die Klinik Hohe Mark ist ein Psychiatrisches Krankenhaus mit 259 Betten sowie 20 tagesklinischen Plätzen, einer Institutsambulanz und einer TagesReha für Suchtbehandlung.

Durch unsere Arbeit gestalten wir ein diakonisches Profil. Wir suchen daher Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ihre Aufgabe fachlich kompetent und christlich motiviert ausführen.

### Diätassisten (m/w/d)

**Zum nächstmöglichen Zeitpunkt** suchen wir für unsere Zentralküche einen **Diätassistenten (m/w/d) (Vollzeit, unbefristet)**.

### DAS SIND IHRE AUFGABEN:

- Zubereitung und Kontrolle aller Diätkostformen
- Selbständiges Arbeiten mit dem elektronischen Menüfassungssystem LogiMen
- Endkontrolle bei der Speisenverteilung
- Anleitung von Mitarbeitern
- Überwachung und Einhaltung der Hygienevorschriften (HACCP) und relevanten Gesetze
- Mitwirkung bei der Qualitätskontrolle
- Ermittlung der Essensanforderungen und Rezeptberechnung
- Selbständiges Arbeiten in der Diätküche
- Diätberatungen und Schulungen zur Prävention und Aufklärung unserer Patientinnen und Patienten

**WIR BIETEN MEHR ALS MEDIZIN.  
SEIEN SIE DER GRUND DAFÜR.**



## Diätassisten (m/w/d)

### DAS BIETEN WIR:

- Direkte Festanstellung
- Ein angenehmes Arbeitsklima mit netten Kollegen und Kolleginnen und einen modernen Arbeitsplatz
- Monatsdienstpläne
- Geregelte Arbeitszeiten (5.30 Uhr – 14.30 Uhr) sowie eine sichere und pünktliche Vergütung
- Heilig Abend und Silvester werden als arbeitsfreie Tage gewertet
- Stellung der Berufsbekleidung inkl. Reinigung
- Teilnahme an internen und externen Fortbildungen
- Möglichkeit zum Erwerb eines Jobtickets für das gesamte RMV-Gebiet
- Vergütung nach dem Tarif AVR DD sowie zusätzliche Altersversorgung

Darüber hinaus finden Sie [hier](#) eine ausführlich Präsentation unserer Leistungen für unsere Mitarbeitenden.

### DAS ZEICHNET SIE AUS:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zur/zum Diätassistentin/Diätassistenten
- Sie besitzen Berufserfahrung (wünschenswert)
- Sie haben Erfahrungen mit einem elektronischen Menüerfassungssystem (LogiMen) (wünschenswert)
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse
- Sie sind engagiert, verantwortungsbewusst, besitzen Kommunikationsfähigkeit und Kreativität
- Strukturiertes und eigenverantwortliches Arbeiten auch in Stress-Situationen setzen wir voraus
- Ein kollegialer und freundlicher Umgang im Team ist für Sie selbstverständlich
- Bereitschaft zum Wochenenddienst und Feiertagsdienst setzen wir voraus

Ihr Beruf ist Ihre Leidenschaft? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter:  
[bewerb-bei-hohemark.de](http://bewerb-bei-hohemark.de)

Für Rückfragen wenden Sie sich gerne an:

Küchenleiter Reinhard Grothues  
Friedländerstrasse 2  
61440 Oberursel  
Tel.: +49 (0) 6171/ 204 6300

