

## Diätassistent/-in (m/w/d) Cook & Chill / Cook & Freeze Küche

in Voll- oder Teilzeit zum nächstmöglichen Zeitpunkt

### IHR AUFGABENGEBIET

- > Sicherstellung einer schmackhaften, ernährungsphysiologischen ausgewogenen Kost nach diätetischen Vorgaben
- > Eigene Herstellung hochwertiger und optisch ansprechender Dysphagiekost im Cook and Freeze Verfahren
- > Überwachung aller auszugebenen Lebensmittel in der Regel- und Diätverpflegung (auch Bandendkontrolle)
- > Erstellung der Diät- und Sonderkostspeisepläne (nach ärztlicher Verordnung)
- > Pflege des Menübestellsystem OrgaCard
- > Allergen- und Inhaltsstoffkennzeichnung
- > Sicherstellung der gesetzten Qualitätsstandards inklusive HACCP
- > Tageseinsatzplanung in der Produktion / Speisenverteilband
- > Diätberatung von Patienten und Angehörigen
- > Erstellen schriftlicher Informationen für Patienten
- > Zusammenarbeit mit dem Clinical Nutrition Team
- > Unterricht / Vorlesungen in der Akademie des Klinikums Osnabrück, inklusive Schulung der Mitarbeiter

### FREUEN SIE SICH AUF

- > Mitarbeit in einem multiprofessionellen und leistungsstarken Team, das Sie in Ihrer beruflichen Entwicklung unterstützt und Ihnen eine strukturierte Einarbeitung bietet
- > Interne und externe Fortbildungsmöglichkeiten inkl. CNE
- > Alle Vorzüge eines kommunalen Arbeitgebers (Vergütung nach TVöD, betriebliche Altersvorsorge, etc.)
- > Elektronische Erfassung Ihrer Arbeitszeit
- > Personalentwicklung & Betriebliches Gesundheitsmanagement (Seminar- & Fitnessangebote, Corporate Benefits, Gesundheitstage, Jobticket, HanseFIT, Fahrradleasing, Sozialberatung, Supervision)
- > Förderung der Vereinbarkeit von Familie und Beruf (Betriebskinderkrippe „Finkennest“)
- > Entwicklung zu einem Green Hospital

### WIR WÜNSCHEN UNS

- > Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Diätassistent/in
- > Erste einschlägige Berufserfahrung
- > Professionelles Berufsverständnis und Zuverlässigkeit
- > Gute Team- und Kommunikationsfähigkeit sowie Empathie, Flexibilität und Belastbarkeit
- > Eigenverantwortliches, strukturiertes sowie selbstständiges Arbeiten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Das Klinikum Osnabrück ist ein kommunales, modern ausgestattetes Krankenhaus der Maximalversorgung. Als erstes akademisches Lehrkrankenhaus der Westfälischen Wilhelms-Universität schult das Klinikum seit 1971 den medizinischen Nachwuchs. Ein Medizinisches Versorgungszentrum ist im Klinikum integriert.

835  
BETTEN

365  
TAGE IM EINSATZ

ca. 100.000  
PATIENTEN/JAHR

ca. 3.000  
MITARBEITENDE

### Ansprechpartner

Alexander Rosendahl  
Leitung SGKO Speiserversorgung  
T 0541 405 4806  
alexander.rosendahl@klinikum-os.de

Schwerbehinderte Bewerbende werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt.

Bewerben Sie sich über unser [Karriereportal](#) oder senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

Klinikum Osnabrück GmbH  
– Personal und Recht –  
Am Finkenhügel 1 / 49076 Osnabrück

E-Mail: [bewerbung@klinikum-os.de](mailto:bewerbung@klinikum-os.de)  
[www.klinikum-os.de](http://www.klinikum-os.de)