

Das **Fachkrankenhaus Hansenbarg** in Hanstedt ist mit 100 Betten die größte Einrichtung der medizinischen Rehabilitation für abhängigkeitserkrankte Männer und Frauen im Großraum Hamburg/nördliches Niedersachsen und liegt direkt vor den Toren Hamburgs idyllisch in der Nordheide. Behandlungsschwerpunkt sind sämtliche Abhängigkeitsformen mit Schwerpunkt auf Alkohol sowie die damit verbundenen seelischen und körperlichen Begleit- und Folgeerkrankungen. Federführender Kostenträger ist die Deutsche Rentenversicherung (DRV) Nord.
Wir zeichnen uns durch eine besonders gute Ergebnisqualität bei den Katamnesen und weiteren Kriterien aus und setzen kontinuierlich innovative Modelle, zum Nutzen der von uns zu unterstützenden Menschen um.

Träger des Fachkrankenhauses ist die **Alida Schmidt-Stiftung**. Sie ist seit 150 Jahren für Menschen in besonderen, oft schwierigen Lebenslagen aktiv. Gemeinsam mit den vier kooperierenden Stiftungen beschäftigen wir zurzeit rund 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in zwölf Einrichtungen und Diensten der Suchtkrankenhilfe, Kinder- und Jugendhilfe, Eingliederungshilfe sowie Altenhilfe. Damit gehören wir zu den 150 größten Arbeitgebern in Hamburg.

Zum **01.04.2027** suchen wir für das Fachkrankenhaus Hansenbarg eine engagierte und organisationsstarke Persönlichkeit als

Hauswirtschaftsleitung (m/w/d) in Vollzeit

in unbefristeter Festanstellung.

Ihre Aufgaben:

- Steuerung und Koordination aller Abläufe im Bereich Hauswirtschaft, Reinigung, Wäscheversorgung und Service
- Fachliche und weisungsbefugte Führung, Einsatzplanung sowie Motivation des hauswirtschaftlichen Teams
- Überwachung der Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards (insb. Infektionsschutzgesetz und HACCP)
- Planung, Einkauf und Verwaltung von Materialien, Reinigungsmitteln sowie Haustextilien. Mitwirkung an der Erstellung des Wirtschaftsplans und Einhaltung des Budgets
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit dem engagierten Kollegium und enge Zusammenarbeit mit dem Klinikleitungsteam

Unsere Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschaftsmeister*n, oder Hauswirtschaftsleiter*in oder eine andere vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer leitenden Funktion, idealerweise im Gesundheitswesen (Klinik, Reha oder Senioreneinrichtung)
- Kenntnisse im Qualitätsmanagement
- Kooperativer Führungsstil, Empathie und Durchsetzungsvermögen

- Strukturierte, selbstständige und wirtschaftlich geprägte Arbeitsweise sowie ein hohes Qualitätsbewusstsein
- EDV-Affinität und sicherer Umgang mit gängigen MS-Office-Anwendungen

Wir bieten:

- Ein werteorientiertes Umfeld in unserer Klinik, in der die Menschen im Mittelpunkt stehen
- Einen interessanten und vielseitigen Arbeitsbereich mit guten Gestaltungsmöglichkeiten
- Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung
- Ein gutes Betriebsklima, das von Offenheit und Wertschätzung geprägt ist
- Regelmäßige Mitarbeitendenbefragung zur Zufriedenheit am Arbeitsplatz
- Tarifliche Vergütung mit Jahressonderzahlung, Leistungsentgelt und Arbeitgeberbeitrag zur zusätzlichen Altersversorgung
- 31 Tage Urlaub (bei einer 5-Tage-Woche)
- Teilnahme an JobRad

Die Stiftung ist Mitglied in der Arbeitsrechtlichen Vereinigung Hamburg (AVH). Die tarifliche Vergütung richtet sich nach dem TV-AVH (vergleichbar TVöD).

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.hansenbarg.de sowie www.alida.de.

Ihre Fragen beantwortet gerne unsere Verwaltungsleitung Frau Lohse unter 04184 899-123.

Wenn wir Sie mit dieser Ausschreibung überzeugen konnten, dann bewerben Sie sich gerne mit vollständigen Unterlagen per Mail an info.fkh@alida.de (bitte ausschließlich mit Dokumenten im PDF-Format) oder in Papierform an das
Fachkrankenhaus Hansenbarg
z. Hd. Frau Lohse
Franz-Barca-Weg 36
21271 Hanstedt

Sollten Sie eine Bewerbung per Post bevorzugen dann senden Sie uns bitte keine Originalunterlagen zu! Wenn Sie einen ausreichend frankierten und adressierten Rückumschlag beifügen, senden wir Ihre Bewerbungsunterlagen gerne zurück. Ansonsten werden die Unterlagen nach Abschluss des Bewerbungsverfahrens datenschutzkonform vernichtet.