

21. August 2025

Wir sind eine anerkannte Werkstatt für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen im Einzugsgebiet Oberbergischer Kreis. Derzeit betreuen 67 haupt-amtliche Mitarbeiter/innen ca. 320 Beschäftigte mit Beeinträchtigungen an den Standorten Waldbröl und Marienheide.

Für die Erweiterung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine
Küchenleitung (M/W/D)

Es handelt sich um eine Anstellung in Vollzeit (100% von derzeit 39 Std/ Woche) am Standort in Marienheide. Einsätze am Standort in Waldbröl im Rahmen von Besprechungen sowie im Vertretungsfall.

IHRE AUFGABEN:

20% der Aufgaben umfasst die Leitung der Küche:

- Disziplinarische und fachliche Führung der zugeordneten Mitarbeiter und Weiterentwicklung des Teams
- Angebotserstellung, Kalkulation und Auftragsverhandlung
- Verantwortung für die Planung, Umsetzung und Einhaltung der Vorgaben der Budget- und Investitionsplanung
- Warenmanagement (Bestellwesen, Wareneingangskontrolle und Lagerhaltung)
- Planung, Unterstützung und Überwachung der Speisenzubereitung für bis zu 250 Personen am Tag
- Herstellung eines gesunden, qualitativ hochwertigen und ausgewogenen Speiseangebots
- Überwachung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Qualitäts- und Hygienemanagement: Verantwortung über die Erstellung, Weiterentwicklung und Umsetzung von HACCP Standards (gesetzliche Vorgaben und eigen erstellte Standards)

80% der Aufgaben umfasst die Begleitung der Teilnehmer mit Beeinträchtigung:

- Qualifizierung von Menschen mit Beeinträchtigung durch individuelle Anleitung und Unterstützung
- Förderung der Entwicklung, Erhaltung, Erhöhung oder Wiedergewinnung sowohl der beruflichen als auch der lebenspraktischen Leistungsfähigkeit der Teilnehmenden
- Unterstützung bei der Verfolgung und Umsetzung der personenzentrierten, individuellen Eingliederungsziele und der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung
- Planung, Durchführung und Weiterentwicklung von Schulungsmodulen und Unterweisungen

IHRE QUALIFIKATIONEN:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und idealerweise eine Weiterbildung zur Küchenleitung
- Mehrjährige Berufserfahrung in leitender Position oder erste Führungserfahrungen
- Wünschenswert: Berufserfahrungen im Umgang mit psychischen Beeinträchtigungen
- Ausgeprägte Team- und Führungskompetenz mit einem motivierenden, respektvollen Führungsstil
- Organisationstalent und ein gutes Gespür für Abläufe, Menschen und Produkte
- Einfühlungsvermögen und Freude an der Arbeit mit Menschen mit Behinderung
- Selbstständiges Arbeiten, gutes Zeitmanagement und gute Selbstorganisation

UNSER ANGEBOT:

- Übernahme von Verantwortung und die Möglichkeit selbstständig Ideen und Projekte umzusetzen
- Geregelte Arbeitszeiten Montag-Freitag; Gleitzeitregelung vorhanden, 30 Tage Urlaub bei 5-Tage-Woche
- Vergütung nach den Richtlinien des TVÖD inkl. Altersversorgung
- Jahressonderzahlung, Leistungsbezogenes Entgelt, Zuschuss Kinderbetreuung
- Fahrradleasing über den Anbieter Bikeleasing sowie eine betriebliche Krankenversicherung
- Aus-, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Regelmäßige Teilnahme an Supervisionen

Bei Einstellung ist ein aktuelles, erweitertes Führungszeugnis vorzulegen

Für Rückfragen steht Ihnen Frau Mertes (Tel. 02261 / 9268-61) gerne zur Verfügung.

IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN SENDEN SIE BITTE AN:

RAPS Gemeinnützige Werkstätten GmbH

Anita Santur, Verwaltung

Lockenfeld 3 / 51709 Marienheide

Tel. 02261 / 926829 E-Mail Bewerbungen@wfbm-raps.de