



Stellenausschreibung

Unter dem Dach der Schleizer Werkstätten gGmbH werden Menschen mit Behinderung und einem (hohen) Hilfebedarf betreut und ihnen die Teilhabe am Arbeitsmarkt ermöglicht. Für unsere integrativ agierende Gemeinschaftsküche unserer Werkstatt suchen wir ab dem 01.11.2026 einen

Koch als Küchenleiter (m/w/d) in Vollzeit (38,0 Stunden/Woche)

Ihre Aufgaben:

- Entwicklung und Umsetzung kreativer Menüs (klassisch, modern, international, vegetarisch/vegan) im Kantinenbereich und in der Kinder- und Schülerspeisung
- Einbringung neuer Ideen, Food-Trends und Präsentationskonzepten
- Eigenständige Speiseplanung und Menügestaltung inklusive Kalkulation und Warenplanung
- Vor- und Zubereitung von Speisen und Komponenten im Kantinenbetrieb
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene nach HACCP Konzept und reibungslosen Abläufen vor Ort
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenteam und Kunden
- Sicherstellung der Personaleinsatzplanung des gesamten Küchen- und Kantinenteams inklusive der werkstattbeschäftigten Menschen mit Behinderung
- Förderung, Qualifizierung und Begleitung von in der Gemeinschaftsküche eingesetzten Menschen mit Behinderung
- Personenzentrierte Begleitung zur gezielten Förderung auf Grundlage individueller Bedarfspläne der betreuten Personen;
- Wahrnehmung der Aufsichtspflicht unter Achtung und Förderung der Selbstständigkeit der betreuten Personen;
- Vermittlung und Unterstützung bei Konflikten innerhalb der Gruppe;
- Umfassende Hilfe und Betreuung entsprechend den jeweiligen Bedürfnissen der betreuten Menschen.

Ihr Profil:

Sie haben Lust und die Ideen die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung für aktuell täglich ca. 600 Essenteilnehmer (u.a. Kantine, Kindergärten, Schulen) zu sichern und fortwährend weiterzuentwickeln. Hierzu verfügen Sie idealerweise über

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin oder in einem vergleichbaren Beruf
- ein hohes Maß an Eigenständigkeit, Organisationstalent und Flexibilität,
- Einsatzbereitschaft und Leidenschaft am Kochen und zur Weiterentwicklung der Gemeinschaftsküche.
- Sie zeichnen sich durch Vertrauenswürdigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Teamorientierung aus und verfügen über hohe soziale Kompetenzen und Einfühlungsvermögen im Hinblick auf die Arbeit mit Menschen mit Behinderung aus
- das Interesse sich weiterzubilden, idealerweise zu einem sonderpädagogischen Abschluss
- einen gültigen Führerschein der Klasse B und ein aktuell gültiges Gesundheitszeugnis

Unser Angebot

Es erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit in einem aufgeschlossenen Team mit leistungsgerechter Vergütung nach Vergütungsgruppe IV des Tarifwerk PATT, arbeitgeberfinanzierter betrieblicher Altersvorsorge, modernen Arbeitsbedingungen sowie vielfältigen Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Für Fragen stehen wir persönlich oder telefonisch unter 03663/4243430 zur Verfügung.

Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte, gern per Mail, bis zum 24.04.2026 an:

Schleizer Werkstätten gGmbH
Geschäftsführer Friedrich Semmler
Komtursteig 6
07907 Schleiz
semmler@schleizer-werkstaetten.de



F. Semmler
Geschäftsführer