



Küchenleiter *in (m/w/d)

Ihr NEUER ARBEITSPLATZ: Küchenleitung (m/w/d) im AWO Seniorenzentrum in Wörrstadt

„Das sind Wir: Vielfältig. Sozial. Verantwortungsbewusst.“ – In unserem Seniorenzentrum in Wörrstadt geben unsere Mitarbeiter*innen aus den unterschiedlichsten Ländern und Kulturkreisen täglich ihr Bestes, um für unsere Bewohner*innen ein sicheres und harmonisches Lebensumfeld zu gestalten. Seit fast 30 Jahren können sich die Menschen in der Region auf uns verlassen. Familienmitglieder aktiv in die Pflege der Lieben einzubeziehen, sie aber auch zu entlasten, ist uns wichtig. – Wenn Sie eine neue berufliche Herausforderung suchen, sind Sie bei uns genau richtig. Wir freuen uns Sie persönlich kennenzulernen!

Starttermin: Nächstmöglicher Zeitpunkt

Stellendetails: Vollzeit mit 38,5 Wochenstunden | Einsatz im Früh- und Wochenenddienst | 6-Tage-Woche

Arbeitsort: Humboldtstraße 3 | 55286 Wörrstadt

Ihr Aufgabengebiet

- Als Küchenleitung sind Sie für Leitung und Organisation des Küchenbereichs und die dazugehörigen Bereiche wie Speisesaal, Wohnbereichsküchen und Außerhausverpflegung in unserer Einrichtung sowie die Weiterentwicklung der Verpflegungsprozesse zuständig.
- Sie verantworten die Speisenzubereitung, -portionierung und -verteilung. Dabei ist die Sicherstellung unserer Qualitäts- und Hygienestandards sowie der nachhaltige Einsatz der Arbeits- und Betriebsmittel für Sie selbstverständlich.
- Sie wirken bei der Erstellung des Wirtschaftsplanes des Hauses mit und stellen die wirtschaftliche Betriebsführung des von Ihnen verantworteten Bereichs sicher. Sie beauftragen externe Dienstleister*innen und Lieferanten und gleichen deren Standards und Qualität regelmäßig mit den Vorgaben der Einrichtung ab.
- Als Organisationstalent steuern, koordinieren und planen Sie den Personaleinsatz in Ihrem Team eigenverantwortlich. Die Mitarbeitenden führen Sie gemäß der AWO-Werte und fördern sie stärkenorientiert in ihrer Entwicklung.
- Sie sind Teil des Leitungsteams unseres Hauses und halten Ihr Team in regelmäßig stattfindenden Teamsitzungen transparent informiert.
- Darüber hinaus vernetzen Sie sich mit den Küchenleitungen unserer anderen Seniorenzentren und arbeiten gemeinsam mit dem zentralen Hauswirtschaftsmanagement zusammen an übergreifenden Themen des Verbandes.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Verpflegung/Hauswirtschaft, Qualifikation als Küchenmeister*in, Betriebswirt*in der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaftliche*r Betriebsleiter*in, Hauswirtschaftsmeister*in oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung im hauswirtschaftlichen Bereich, idealerweise in einer Leitungsposition und die Bereitschaft zur aktiven Teilnahme an Fort- und Weiterbildungen
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Kenntnisse in der Zubereitung von Sonderkostformen sowie Ausbildereignung wünschenswert
- Gute EDV-Kenntnisse, u.a. mit dem MS Office Paket sowie Erfahrungen mit Jomosoft und Vivendi PEP wünschenswert
- Hohe Ansprüche an Qualität, Service und Zuverlässigkeit sowie hohes Kommunikationsvermögen und souveränes Auftreten im Kontakt mit internen sowie externen Schnittstellen
- Freude daran, die Einrichtung als zukunftsfähige, moderne Anbieterin von Leistungen im Sozial- und Gesundheitswesen weiterzuentwickeln und die Unternehmenskultur der AWO Rheinland aktiv mitzugestalten

Unser Angebot für Sie

- **Unsere Werte:** Toleranz, Freiheit, Gleichheit, Gerechtigkeit und Solidarität prägen eine vielfältige und inklusive Arbeitsumgebung, die wir als Verband nicht nur schätzen, sondern aktiv fördern.
- **Vergütungspaket:** Die AWO Rheinland zahlt was sie verspricht. Die Eingruppierung erfolgt je nach Qualifikation und Berufserfahrung in die Entgeltgruppe [EG 8](#). Das leistungs- und qualifikationsgerechte Gehalt wird durch das Angebot einer betrieblichen Altersvorsorge ergänzt.
- **Leben & Beruf:** Die Vereinbarkeit aller Lebensbereiche unserer Mitarbeitenden ist uns ein Anliegen. Unterschiedliche Arbeitszeitmodelle je nach Berufsgruppe und verschiedene Kinderbetreuungsangebote schaffen Flexibilität, die zu Ihrem Leben passt.
- **Ankommen in der AWO:** Einarbeitung ist kein Fremdwort für uns. – Für Ihren gelingenden Einstieg nehmen wir uns Zeit, haben ein offenes Ohr und das Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.
- **Perspektiven:** Gekommen, um zu bleiben! Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten, ob über unser Bildungswerk, unsere Förderprogramme oder externe Fachweiterbildungen. In regelmäßigen Perspektivgesprächen sind wir mit Ihnen im Dialog.
- **Gesundheit:** Ihre Gesundheit ist Ihnen wichtig? – Uns auch! Ob Zuschüsse zu Gesundheitskursen, interne Gesundheitstage, betriebsärztliche Versorgung, Teamcoaching oder Mediationsangebote – wir sind für Sie da!
- **Mobilität:** Kommen Sie gut bei uns an. Dank des vergünstigten Deutschlandtickets für nur 31,50 € Eigenanteil im Monat oder des kostengünstigen Parkens kein Problem.

Interesse geweckt oder noch offene Fragen? Sollten Sie sich angesprochen



fühlen, bewerben Sie sich bitte über unser Karriereportal auf der Webseite oder per E-Mail an Bewerbungen@AWO-Rheinland.de. Egal ob Neu-, Wieder- oder Quereinstieg – Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen. Eine Hospitation zum besseren Kennenlernen ist jederzeit möglich und wünschenswert. Für Rückfragen steht Ihnen **Frau Claudia Schmitt (Einrichtungsleitung)** sehr gerne unter der **Rufnummer 06732-914-0** oder **per Mail an Franziska.Mancarella@AWO-Rheinland.de** zur Verfügung.

Eckdaten

- Nummer: **157984**
- Erstelldatum: 29.01.2026
- Fachbereich: Einrichtungen der Altenhilfe
- Einrichtung:
AWO Seniorenzentrum Wörrstadt, Humboldtstraße 3, 55286 Wörrstadt
- Region: Rheinland-Pfalz
- Zum / ab: nächstmöglichen Zeitpunkt
- Festanstellung
- Vollzeit

Ansprechpartner*in

AWO Seniorenzentrum Wörrstadt

Franziska Mancarella
Humboldtstraße 3
55286 Wörrstadt

Telefon: 06732-914-0

E-Mail: Bewerbungen@AWO-Rheinland.de

Internet: www.awo-rheinland.de