



Servicepartner gGmbH

stellv. Küchenleiter *in (m/w/d)

Gemeinsam für das Wohlergehen: Seit über 25 Jahren setzen wir uns als Tochtergesellschaft der AWO AIS gGmbH mit Hingabe für das Wohlbefinden der Menschen ein. Mit Leidenschaft und Achtsamkeit sorgen unsere engagierten Teams in **Reinigung** und **Küche** täglich für gute und gesunde Mahlzeiten und eine liebevoll gepflegte Umgebung in den Pflegeheimen und Kindergärten der AWO. Für uns ist das mehr als ein Job – es ist uns eine Herzensangelegenheit, das Leben der pflegebedürftigen Menschen und Kinder zu bereichern und ihnen das Gefühl der Geborgenheit zu schenken.

Stelle im Überblick:

Wir suchen Sie **ab sofort** als engagierte Führungskraft in der Position **des*der stellvertretenden Küchenleiters*in** (m/w/d) für das von der AWO AIS betriebene **"Psychosoziale Zentrum" Wohn- und Pflegeheim in Gera**. In dieser Position sind Sie mit verantwortlich für die administrative und organisatorische Leitung der Küche.

- Vollzeit - 40 Wochenstunden
- Montag bis Sonntag
- 5 Tage Woche
- Arbeitszeit von 06:00 Uhr bis 14:45 Uhr
- unbefristetes Arbeitsverhältnis
- ab sofort

Ihre Aufgaben:

- Speiseplanerstellung
- Herstellung und Präsentation der warmen und kalten Speisen
- Erstellung des Dienstplanes und die ökonomische und effektive Einteilung der Mitarbeiter*innen
- Administration der Betriebsstätte und die Führung des 8-köpfigen Küchenteams
- Pflege der Warenwirtschaft und die Verarbeitung der Beschaffungsvorgänge im Warenwirtschaftssystem
- Planung und Ausrichtung von Sonderveranstaltungen der Einrichtungen
- Umsetzung unserer internen Qualitäts- und Hygienestandards
- Einhaltung gesetzlicher und interner Bestimmungen und Verordnungen im Hygienebereich, im Brand- und Gesundheits- und Arbeitsschutz sowie bei der Aufsichtspflicht

Wenn Sie Lust haben, unser Team zu bereichern und unseren Bewohner*innen täglich gutes Essen zu schenken, dann freuen wir uns sehr auf Ihre Onlinebewerbung. Für Fragen steht Ihnen der Küchenleiter Herr Eibeck telefonisch zur Verfügung unter: 0365 5512627.

Wir begrüßen Bewerbungen aller Geschlechter und Identitäten sowie von Menschen mit Behinderung. Alle Bewerbungen werden ausschließlich nach Eignung, Befähigung und fachlicher Leistung berücksichtigt.

Was Sie mitbringen:

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch*Köchin mehrjährige Berufserfahrung als Küchenmitarbeiter*in
- eine Weiterbildung als Küchenmeister*in, Betriebswirt*in oder eine vergleichbare Qualifikation von Vorteil - oder Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position wünschenswert.
- Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere im Carebereich, Diätetik und Sonderkostformen sind von Vorteil
- Führungserfahrung und ganzheitliches unternehmerisches Denken
- Erfahrung im Umgang mit Warenwirtschaftssystemen und sicherer Umgang mit MS Office
- gute Kommunikationsfähigkeit und Aufgeschlossenheit
- ein hohes Maß an Service- und Dienstleistungsorientierung
- Zuverlässigkeit, Durchsetzungsstärke sowie eine ergebnisorientierte, selbständige und strukturierte Arbeitsweise
- Sorgfalt, Genauigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- eine positive Einstellung zur Aneignung von Wissen, Spaß an Teamarbeit und Freude am gemeinsamen Erfolg
- Sie verfügen über einen gültigen Masernschutznachweis sowie eine

Das finden Sie bei uns:

- **Unschlagbare Arbeitszeiten:** Wir wissen, dass eine ausgewogene Work-Life-Balance von großer Bedeutung ist. Daher bieten wir Ihnen geregelte Arbeitszeiten in Tagschichten. So können Sie Ihre gastronomische Leidenschaft ausleben und haben genügend Zeit für Ihre Familie und Ihre persönlichen Interessen.
- **Herausfordernde Aufgaben:** Übernehmen Sie Verantwortung und erleben Sie den Gestaltungsspielraum bei der Leitung eines Küchenteams. Jeder Tag hält spannende Aufgaben bereit, die Ihre organisatorischen und kulinarischen Fähigkeiten fordern.
- **Vielfalt und Abwechslung:** Bei uns erleben Sie täglich Abwechslung! Von der Zubereitung köstlicher Gerichte bis hin zur Gestaltung abwechslungsreicher Menüs für Feste und Sonderveranstaltungen - Ihre kulinarische Kreativität kennt keine Grenzen.
- **Wertschätzung und Belohnung:** Wir honorieren Ihr Engagement mit einer leistungsgerechten Vergütung, die Ihnen finanzielle Sicherheit bietet. Überstunden? Natürlich werden diese, sofern sie doch einmal anfallen, fair vergütet. Für Sonn- und Feiertage erhalten Sie steuerfreie Zuschläge. Zudem profitieren Sie von einer Jahressonderzahlung.



gültige Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis).

- Sie sind im Besitz von einem Führerschein und PKW

lung und Urlaubsgeld.

- **Fortbildung und Perspektiven:** Wir glauben an Ihre Entwicklung! Nutzen Sie unsere spannenden und praxisorientierten Workshops und Seminare, um Ihre Fähigkeiten auszubauen und sich beruflich weiterzuentwickeln. Bei uns stehen Ihnen alle Türen offen!
- **Gesundheitsangebote:** Ob betriebsärztliche Betreuung oder verschiedene Gesundheitsangebote – wir unterstützen Sie gerne dabei, fit, gesund und aktiv zu bleiben.
- **Sorgenfreie Zukunft:** Damit Sie den Grundstein für ein entspanntes und finanziell abgesichertes Leben im Ruhestand legen können, bieten wir Ihnen eine attraktive betriebliche Altersversorgung mit einem großzügigen Arbeitgeberzuschuss an.
- **Entlastung für den Alltag:** Mit unserem Corporate-Benefits-Programm von attraktiven Rabatten profitieren – z. B. für Kleidung, Technik, Reisen und Freizeit.

Ihre Vorteile

[Betriebsarzt] [Finanzierte Fort- und Weiterbildung] [Gesundheitsmaßnahmen] [Jahressonderzahlung] [Mitarbeiter*innen-Events]
[Mitarbeiter*innen-Rabatte] [Betriebliche Altersvorsorge] [Corporate Benefits] [Tarifliche Vergütung] [Vermögenswirksame Leistungen]

Eckdaten

- Nummer: **185396**
- Erstelldatum: 13.10.2026
- Fachbereich: Sonstige Einrichtungen
- Einrichtung:
AWO „Psychosoziales Zentrum“ Wohn- und Pflegeheim, Robert-Havemann-Straße 12, 07552 Gera
- Region: Thüringen / Ostthüringen
- Zum / ab: sofort
- Festanstellung
- Vollzeit
- Gehalt: 21,87 Euro pro Stunde

Ansprechpartner*in

AWO Servicepartner gGmbH

Steffen Eibeck
Juri-Gagarin-Ring 160
99084 Erfurt

Telefon: 0365 5512627

Internet: www.awo-servicepartner.de