



Soziale Dienste
Bezirk Hannover gGmbH
VITA

Küchenleiter *in (m/w/d)

Du willst Meer? Wir bieten dir Meer! Wir suchen zum 01.08.2026 eine Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit.

Als Spitzenverband der Freien Wohlfahrtspflege unterstützt die Arbeiterwohlfahrt seit vielen Jahren bei der Bewältigung sozialer Aufgaben. Wir treten für eine menschliche, sozial gerechte Gesellschaft ein. Die AWO Hannover beschäftigt mit ihren Tochtergesellschaften derzeit rund 3.000 hauptamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in der Kinder- und Jugendhilfe, der Seniorenarbeit, der Behindertenhilfe, der Sozialpsychiatrie und vielen anderen Bereichen tätig sind. Bereits 1979 hat die AWO SDH gGmbH - Vita die Trägerschaft der Langeoog Klinik für Mutter-Kind- und Vater-Kind-Vorsorgemaßnahmen übernommen. Sie ist auf drei Standorte aufgeteilt: das Haus Ostwind, das Haus Westwind und die Kajüte mit Platz für insgesamt 106 Familien mit 160 Kinder. Hier bieten wir zielgruppenspezifische Therapie-Konzepte für psychosomatischen und psychovegetativen Erkrankungen an. Die vielfältigen Räumlichkeiten bestehend aus Gästeappartements, Funktionsräumen mit Hydrojets, Sauna, Turnhalle, Schwimmbad und Fitnessraum garantieren ein abwechslungsreiches Tagesprogramm und eine baldige Genesung und Erholung von Groß und Klein. Die Kinderhäuser übernehmen die Betreuung der Kinder an fünf Tagen die Woche, wobei gesundheitsfördernde Themen behandelt werden, aber auch das Spielen natürlich nicht zu kurz kommt. Neben Eingangsbehandlungen durch den ärztlichen und psychosozialen Dienst, auf dessen Grundlage der Therapieplan erstellt wird, gibt es eine 24-stündige Rufbereitschaft für Notfälle.

Stellenbeschreibung

- Fachliche Leitung des gesamten Küchenteams und Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs
- Budgetverantwortung
- (Verantwortliche) Herstellung der bedarfs- und energiedefinierten Ernährung für Kund*innen und Mitarbeiter*innen
- Essenskalkulation und Warenbestellung
- Essensausgabe und Beratung der Patient*innen
- Umsetzung der HACCP-Richtlinien
- Durchführung von beauftragten hauseigenen Veranstaltungen
- Sauberkeit der Küche und des Arbeitsmaterials
- Überprüfung der Sonderkost für Patienten mit Unverträglichkeiten und Allergien

Du bringst mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/ Koch (m/w/d)
- Erfahrungen in der Diätküche und Sonderkostformen wünschenswert
- Fähigkeit zum verständnisvollen Umgang und eine positive Einstellung zu Eltern und Kindern
- Motivierende und unterstützende Haltung
- Gepflegtes Erscheinungsbild und angemessene Umgangsformen
- Kooperations-, Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Verantwortungs-, Entscheidungs- und Kritikfähigkeit
- Belastbarkeit und die Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten
- Identifikation mit den Werten und dem Leitbild der AWO

Wir bieten Dir

Was ist dir wichtig?

- Wenn dir Freude an der Arbeit wichtig ist, du dein „Handwerk“ beherrscht, dieses, gepaart mit Freundlichkeit und Professionalität, unter Beweis stellen möchtest, empfangen wir dich auf Langeoog mit offenen Armen.
- Bevor du kommst, helfen wir dir bei der Suche nach einer passenden Wohnmöglichkeit und geben dir allerhand Tipps für einen gelungen Umzug auf unsere schöne Insel. In der Anfangszeit unterstützen wir dich besonders, damit du dich schon bald als Insulaner*in fühlen wirst. Denn nicht nur die Arbeit bei uns, auch die zahlreichen Sport- und Freizeitangebote sind auf Langeoog attraktiv - und das alles an einem Ort, wo andere Menschen Urlaub machen.
- Bist du auf Langeoog, dauert dein Weg zur Arbeit weniger als zehn Minuten, wenn du ganz entspannt mit dem Fahrrad fährst. Staus, überfüllte Busse oder Bahnen, Parkplatzprobleme hast du auf der autofreien Insel nie wieder.
- Und wir geben dir die Chance, in unseren Strukturen mit dem Tempo Fahrt aufzunehmen, das deinem entspricht. Machst du deinen „Job“ gut, freuen sich deine Kolleg*innen und unsere Patient*innen danken es dir ebenfalls.
- Weil wir nicht stehen bleiben wollen, brauchen wir auch deinen Kopf und deine Ideen. Wenn in diesem nun noch Fragen zu deinem Start auf Langeoog sind, dann frag uns einfach.

Außerdem bieten wir:

- **Abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabengebiete**



- Finanzielle Absicherung durch **tariflich geregelte Eingruppierung (TV AGH)** und eine betriebliche Altersvorsorge
- Eine **eigene Akademie** mit Angeboten für Fort- und Weiterbildung
- Offenheit, Verlässlichkeit und Transparenz in allen Bereichen unserer Zusammenarbeit sowie eine klare Einarbeitung
- **Beihilfefonds** - die Möglichkeit finanzieller Unterstützung bei Aufwendungen zu beanspruchen, die von der Krankenkasse, Versicherungen, Sozialämtern, Jobcentern etc. nicht übernommen werden.
- Die Möglichkeit ein **AWOJobrad** zu leasen
- Heute sparen, morgen genießen - wir bieten **Zeitwertkonten** an!
- Einen **konfessionell ungebundenen und wertorientierten Arbeitgeber**
- **Prämie für Empfehlung neuer Mitarbeiter*innen**- über ein Formular haben unsere Mitarbeitenden die Möglichkeit, neue Kolleg*innen zu werben und dafür **bis zu 1.000 Euro Prämie pro geworbene Person** zu erhalten.
- Darüber hinaus können Sie vom Arbeitnehmer*innenprogramm **Corporate Benefits** profitieren - Unterstützung bei der Erfüllung kleiner Wünsche durch **exklusive Vergünstigungen** (u.a. in den Bereichen Mode, Sport, Unterhaltung, Technik und Reisen)

Sie haben Lust, uns bei dieser wichtigen Arbeit zu helfen? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen! Bewerben Sie sich möglichst bald unter Angabe der Einrichtungsnummer **E-118**.

Ihre Vorteile

[Betriebliche Altersvorsorge] [Corporate Benefits] [Fahrradleasing] [Mitarbeiter*innen-Rabatte] [Moderner, zukunftsorientierter Arbeitsplatz] [Prämie für Mitarbeitendenwerbung] [Tarifliche Vergütung]

Eckdaten

- Nummer: **53484**
- Erstelldatum: 01.06.2026
- Fachbereich: Einrichtungen des Gesundheitswesens
- Einrichtung:
AWO LangeoogKlinik , Süderdünenring 10-14, 26465 Langeoog
- Region: Niedersachsen
- Zum / ab: 01.08.2026
- Festanstellung , befristet bis unbefristet
- Vollzeit

Ansprechpartner*in

AWO LangeoogKlinik
Lars Vogel
Süderdünenring 10-14
26465 Langeoog

Telefon: 04972/ 915-0

E-Mail: info@awo-langeoogklinik.de

Internet: https://rein-in-die-awo.de/stellenangebot/kuechenleitung-m-w-d---job-hannover-86228.html?tc=2-1540&custom_header=1&frame=awo-hannover