

Wir suchen für unsere Einrichtung Schloß Delligsen ab dem 01.10.2021 oder später eine:n
Koch / Köchin (m/w/d) in Vollzeit

Wir über uns

Die STEP gGmbH, paritätische Gesellschaft für Sozialtherapie und Pädagogik, engagiert sich seit 1971 mit ambulanten, teilstationären und stationären Angeboten in der Sucht-, Jugend- und Eingliederungshilfe. Mit 40 Betriebsstätten und bald 500 Beschäftigten bietet die STEP in Niedersachsen ein eng verknüpftes Netzwerk in den Bereichen Prävention, Beratung, Rehabilitation, Betreuung, Wohnen, Bildung, Beschäftigung und szenenahe Versorgung. Hauptgesellschafter der STEP gGmbH ist der Paritätische Wohlfahrtsverband Niedersachsen e. V. Wir verstehen uns als innovative Organisation, die schon seit ihrer Gründung neue Wege geht und Menschen mit Wertschätzung und Respekt begegnet. Sucht begreifen wir als Folge einer problematischen Bewältigungsstrategie. In der Begleitung, Beratung und Behandlung sichern wir Partizipationsmomente sowie eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe zu.

Ihr Arbeitsplatz

Schloß Delligsen ist eine Einrichtung der stationären Eingliederungshilfe nach SGB IX und XII (ab 01.01.2020: für besondere Wohnformen) mit 40 Einzelzimmern. Im Schloß Delligsen betreuen wir chronisch mehrfach beeinträchtigte suchtkranke Menschen mit einer seelischen Behinderung.

Die Förderung jeder/s Bewohner:In findet unter Beachtung der individuellen Bedürfnisse bei Berücksichtigung der Menschenwürde statt und soll den Erwerb von sozialen und lebenspraktischen Kompetenzen ermöglichen, um ein suchtmittelfreies Leben führen zu können. Im Wesentlichen gelingt dies, indem unsere Bewohner:Innen lernen, Verantwortung für sich und ihre Suchtkrankheit zu übernehmen, sie sich sukzessive in einen strukturierten Tagesablauf integrieren und zusätzlich die nötige Zeit und Begleitung bekommen, eine sowohl körperliche als auch seelische Stabilisierung zu entwickeln.

Schloß Delligsen liegt im Leinebergland in der Nähe von Alfeld/Leine und gehört zum Landkreis Holzminden.

Ihre Aufgaben

- Vor-, Zu- und Nachbereitung von Verpflegung und vollwertiger Speisen in Zusammenarbeit mit den Bewohner:innen der Einrichtung, Planung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung.
- Erstellung der Speisekarten und Speisepläne, Mitarbeit bei der Weiterentwicklung der inhaltlichen Gestaltung des Speisenangebots
- Betreuung und Anleitung von Bewohner:innen in der Küche
- Unterstützung individueller Ziele der Bewohner:innen im Bereich Küche und Tagesstruktur
- Digitale Dokumentation der Angebote, Unterstützung der Individuellen Hilfeplanung für Bewohner:innen
- Planung und Logistik, Einkauf und Lagerhaltung von Lebensmitteln, Haushaltsverbrauchsmittel und geringwertigen Wirtschaftsgütern
- Überwachung der Lagervorräte und der Verfallsdaten. Aussortierung und Beseitigung der verdorbenen Waren
- Küchenmanagement, Reinigung und Pflege der Küche unter Berücksichtigung der gesetzlichen Hygienevorschriften
- Sorgfältiger Umgang mit Maschinen und Geräten
- Anwendung des Infektionsschutzgesetzes
- Verwaltung des Küchenbudgets in Absprache mit der Einrichtungsleitung
- kontinuierliche Weiterentwicklung des Angebotes in Zusammenarbeit mit der Einrichtungsleitung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Kenntnisse in der vegetarischen Küche und Sonderkostformen
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Erfahrung in der Organisation von Veranstaltungen
- ausgeprägte Service- und Kundenorientierung
- Sie sind belastbar und haben eine hohe persönliche Stabilität
- Sie besitzen einen Führerschein Klasse B / BE
- Führungskompetenz, Teamfähigkeit, Flexibilität
- Sie besitzen Kommunikative Kompetenz für Moderation und Konfliktklärung und können sich angemessen mündlich und schriftlich ausdrücken
- Verständnisvoller und selbstbewusster Umgang mit Suchtmittelabhängigen Menschen
- MS-Office-Kenntnisse
- Bereitschaft zum Spät- und Wochenenddienst
- Suchtmittelunabhängigkeit

Wir bieten Ihnen

- Eine offene und wertschätzende Unternehmenskultur
- Die Förderung von Fort- und Weiterbildung
- Strukturierte und sehr umfassende Einarbeitung
- Modernste technische Ausstattung
- Ein angenehmes Arbeitsumfeld und spannende Tätigkeiten

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an

STEP gGmbH
Personalwesen
Odeonstraße 14
30159 Hannover
bewerbung@step-niedersachsen.de

Bei Fragen zu Aufgaben und Inhalten der Stelle wenden Sie sich bitte an unsere

Stellvertretende Fachabteilungsleiter:in Frau Christine Helle-Deters, Tel. 04486 9262-16 oder unter 0173 6242595

**Wir freuen uns darauf,
mit Ihnen gemeinsam Schritte in die Zukunft zu gehen!**

Wir schätzen Vielfalt und begrüßen daher alle Bewerbungen – unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Religion/Weltanschauung, Behinderung, Alter sowie sexueller Identität.