



Küchenleitung & Behindertenbetreuung in neuer Tagesstruktur (m/w/d)

(ab November, 27–35 Wochenstunden, 1220 Wien)

KoMiT GmbH (Konduktiv Mehrfachtherapeutische Zentren und Integration) ist eine gemeinnützige Organisation und langjähriger Vertragspartner der Gemeinde Wien (FSW). KoMiT GmbH erbringt soziale Dienstleistungen für Menschen mit Behinderung und psychischer Erkrankung. Neben vier weiteren gemeinnützigen GmbHs sind auch wir Teil der 2006 gegründeten **Helga Keil-Bastendorff Privatstiftung** – einer sozial ausgerichteten Lebenswerk-Stiftung und aktuell stark wachsend, die nicht auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist, sondern Menschen mit Unterstützungsbedarf fördert, nachhaltig und konduktiv-mehrfachtherapeutisch.

Im November 2024 eröffnet unsere neue Tagesstruktur „**Work.Shop.22**“, die 50 Menschen mit hohem Unterstützungsbedarf sowie sozialtherapeutischer Begleitung Beschäftigung und Arbeit bietet. Ein Küchenteam, bestehend aus 4–5 Klient:innen und Betreuer:innen, bereitet täglich bis zu 70 Mahlzeiten zu, basierend auf einem nachhaltigen Konzept. Es wird Wert auf regionale, saisonale Produkte und Zutaten aus dem eigenen Garten gelegt. Diese Philosophie bietet Raum für kreative, gesunde und umweltbewusste Menügestaltung.

Aufgaben als Gruppenleiter:in der Kochgruppe (m/w/d)

- Verantwortung über den gesamten Küchenbetrieb
- Entwicklung und Umsetzung einer nachhaltigen, saisonalen, regionalen und vegetarischen Speiseplanung, nach den Werten der Organisation
- Saisonale Integration von Produkten aus unserer biologischen Landwirtschaft und dem direkt angeschlossenen eigenen Garten in die Speiseplanung
- Sicherstellung einer hochwertigen, frischen und ausgewogenen Ernährung
- Planung und Zubereitung von Mahlzeiten unter Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse der Klient:innen
- Planung und Bestellung der Lebensmittel
- Kontrolle der Einhaltung der Lebensmittel- und Hygienestandards entsprechend der geltenden Vorgaben
- Zusammenarbeit mit dem Marktamt MA59

Aufgaben in der Behindertenbetreuung

- Bedarfsorientierte Unterstützung und individuelle Anleitung der Klient:innen bei der Zubereitung der Mahlzeiten, gemäß der vorhanden pädagogischen Konzepte
- Gestalten von Gruppenprogrammen nach persönlichen Fähigkeiten und Interessen
- Führen von Vernetzungsgesprächen mit Klient:innen und Angehörigen, in Absprache mit der Standortleitung
- Teilnahme an Teambesprechungen und Supervision

- Wertschätzende Dokumentation im KoMiT-internen Dokumentationssystem
- Krisenintervention

Sie bringen mit

- Vorerfahrung im gastronomischen Bereich bzw. als Koch/Köchin und Begeisterung für nachhaltige, regional und saisonale Küche
- Abgeschlossene Ausbildung im psychosozialen Bereich bzw. für die Arbeit im Behindertenbereich
- Berufserfahrung in der Arbeit mit Menschen mit psychischen Erkrankungen oder Behinderung
- Führungserfahrung wünschenswert
- Kreativität und Freude am Umgang mit frischen Produkten, insbesondere aus dem eigenen Garten
- Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und ein hohes Maß an sozialer Kompetenz sowie Freude am Mitgestalten einer neuen Einrichtung
- Belastbarkeit und Fähigkeit zu eigenverantwortlichem Handeln
- Bereitschaft zu Teamarbeit, Reflexion und Netzwerkarbeit, sowie Wertschätzung, Empathie und Humor
- Organisatorische Fähigkeiten, Flexibilität und Abgrenzungsfähigkeit

Wir bieten

- Mitgestaltung in einem interdisziplinären Team und Aufbau unserer neuen Tagesstruktur
- Unterstützung bei der Gestaltung unseres eigenen Gartens
- Mitgestaltung des Speiseplans in unserer neuen Großküche
- Regelmäßige Teamsitzungen und Supervisionen
- Interne Fortbildungen, sowie jährliche Bildungsfreistellung innerhalb der Arbeitszeit und jährliches Budget für Fort- und Weiterbildungen
- Entwicklungschancen innerhalb der Organisation
- Möglichkeit auf Sabbatical und Bildungskarenz

Bezahlung nach SWÖ KV 2024, Verwendungsgruppe 6/1: Mindestbruttogehalt Vollzeit (37 Wochenstunden) **EUR 2.687,- zzgl. SEG-Zulage**. Dies entspricht dem Gehalt von Berufseinsteiger:innen mit abgeschlossener Ausbildung. Entsprechende Vordienstzeiten werden individuell angerechnet.

Bitte bewerben Sie sich online mit Lebenslauf, Motivationsschreiben und Zeugnissen.

[Hier online bewerben!](#)

Wir weisen darauf hin, dass im Falle einer Zusage im Rahmen der Vertragserstellung die Beibringung einer Strafregisterbescheinigung erforderlich ist.

Wir fördern Chancengleichheit und ermutigen alle qualifizierten Personen, sich zu bewerben, unabhängig von Geschlecht, ethnischer Herkunft, Religion, sexueller Orientierung oder Behinderung.

Ihre Ansprechperson:
KoMiT GmbH
Patricia Höreth, Recruiting
bewerbung@komit.at

Bitte beachten Sie, dass Bewerbungen per E-Mail nicht berücksichtigt werden können.