

Wien Work-integrative Betriebe und AusbildungsgmbH ist ein gemeinnütziges Unternehmen der Sozialwirtschaft mit arbeitsmarktpolitischem Auftrag. Wir ermöglichen Menschen mit Behinderungen, chronischen Erkrankungen oder langzeitarbeitslosen Menschen die selbstbestimmte Teilhabe am Wirtschafts- und Gesellschaftsleben. Mit unseren Geschäftsfeldern, Dienstleistungen und Projekten sind wir auf zahlreichen Standorten in Wien präsent. Wir l(i)eben soziale Verantwortung und suchen Menschen, welche diese Werte ebenso l(i)eben.

Koch/Köchin (w/m/d), „Speiseamt“ Seestadt, 38,5 WStd.

Sie kochen mit Leidenschaft und möchten gleichzeitig etwas Sinnvolles bewirken?

Sie legen Wert auf Teamarbeit, Vielfalt und ein wertschätzendes Arbeitsklima?

Dann suchen wir genau Sie!

Was Sie erwartet

- Sie bereiten in unserem Ausbildungsrestaurant „Speiseamt“ in der Seestadt (1220 Wien) abwechslungsreiche und regionale Speisen zu – sowohl à la carte als auch für Veranstaltungen.
- Dabei arbeiten Sie stets sauber und zuverlässig unter Einhaltung der geltenden Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP).
- Sie bringen Ihre Ideen in die Menü-Erstellung ein und tragen zur Weiterentwicklung unseres kulinarischen Angebots bei.
- Gemeinsam mit Ihrem Team sorgen Sie für erstklassige Qualität bei den Mahlzeiten.

Was Sie auszeichnet

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch sowie erste Berufserfahrung bilden die Grundlage Ihrer Qualifikation - Sie kochen mit Leidenschaft und schätzen frische, regionale und saisonale Zutaten.
- Erfahrung in sozialökonomischen Gastro-Projekten ist von Vorteil – alternativ begeistern Sie sich für den sozialen Auftrag von wienwork und arbeiten mit Freude in einem vielfältigen, inklusiven Umfeld.
- Sie zeigen Teamgeist und sind bereit, in besonderen Situationen auch mal am Wochenende einzuspringen.
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Kommunikationsstärke, hohes Qualitätsbewusstsein, Freundlichkeit und Pünktlichkeit runden Ihr Profil ab.
- Als zusätzliches Plus haben Sie die Ausbilderprüfung absolviert und geben bei Bedarf Ihr Fachwissen gerne weiter?

Wunderbar – wir freuen uns darauf, gemeinsam etwas zu bewirken!

Was wir versprechen

- Eine verantwortungsvolle und vielseitige Tätigkeit mit sozialem Mehrwert in einem sehr netten und kollegialen Team.

- Es erwarten Sie eine großzügige, modern ausgestattete Küche sowie hochwertige Arbeitskleidung inklusive kostenfreier Reinigung.
- Geregelte Arbeitszeiten ohne Abenddienste für eine bessere Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben.
- Betriebliche Gesundheitsvorsorge (z.B. Impfangebote, Vorsorgeuntersuchungen, Massageangebote, Betriebsarzt)
- Attraktive Sozialleistungen (z.B. Jobrad-Angebot, Unterstützungsangebote durch unsere Betriebssozialarbeiter:innen, Weiterbildungsmöglichkeiten, vergünstigte Parkmöglichkeiten in der Seestadt).
- Wir sind ein familienfreundliches Unternehmen.
- Freie Arbeitstage am 24.12 und 31.12. als Ausdruck unserer Wertschätzung.

Für diese Position ist ein Bruttolohn von € 2.305,33 auf Vollzeitbasis (38,5 WStd.) vorgesehen. Eine Überzahlung ist je nach Qualifikation möglich.

Wir leben Chancengleichheit und Vielfalt. Bewerbungen von Kandidat:innen mit Behinderung sind explizit erwünscht.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Josef Neuherz, Geschäftsfeldleiter Gastronomie unter josef.neuherz@wienwork.at.