



Der **OÖ Zivil-Invalidenverband** ist Träger mehrerer Einrichtungen für Menschen mit Beeinträchtigung sowie ein Zusammenschluss von mehreren ehrenamtlich agierenden Orts- und Bezirksgruppen und mitgliederstärkste Interessensvertretung für Menschen mit Beeinträchtigung in Oberösterreich.

Auf dem **OÖZIV Hof Schlüßberg bei Grieskirchen** werden Menschen mit kognitiver und mehrfacher Beeinträchtigung in den Bereichen Arbeit und Wohnen bedürfnisorientiert in ein möglichst selbstbestimmtes Leben begleitet und bei der Integration in die Gesellschaft unterstützt.

Mit Eintritt per 1. Oktober 2021 suchen wir für
unsere Küche und die Direktvermarktung

einen Koch (m, w, d) – künftige Leitungsposition
(Vollzeit für 38 Stunden / Woche – 5-Tageweche)

Aufgabengebiet:

- Im Vordergrund des Aufgabenbereiches liegt die fachliche, organisatorische und personelle Leitung der Großküche und der Direktvermarktung, in Kombination mit der Verantwortung für die Begleitung und Förderung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Beeinträchtigung.
- Die tägliche Zubereitung der Mittagessen für etwa 75 bis 80 Personen (nach den Richtlinien der „gesunden Küche“ des Landes OÖ)
- Vorbereitungen für den wöchentlich geöffneten „Schmankerlmarkt“ auf dem Hof: Erzeugung und Vermarktung regionaler, ländlicher Spezialitäten
- Verantwortung für die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsplätze (nach HACCP), die zum Bereich gehören
- Diese Aufgaben sind in Zusammenarbeit mit facheinschlägig ausgebildeten und erfahrenen Kolleginnen und Kollegen sowie mit beeinträchtigten Helferinnen und Helfern zu erledigen.
- Laufende Evaluierung der Lagerbestände und wöchentliche Bestellungen
- Federführende Begleitung und Entwicklung unseres neuen Konzeptes der Direktvermarktung „Schmankerlhof“: Bauernladen „das G´wölb“, Café im und vor dem G´wölb, Erstellung von Kontakten zu externen Lieferanten bzw. bäuerlichen Anbietern aus der Region, ...
- Verlaufsdocumentation der Betreuungsarbeit der auf dem Hof begleiteten Menschen mit Beeinträchtigung



Voraussetzungen:

- Mehrjährige berufliche Erfahrung in diesem Bereich und Wissen um die Verantwortung, die mit diesem Auftrag verbunden ist
- Selbstständiges und genaues Arbeiten im Aufgabenbereich
- Führungsqualitäten in einem multifunktionalen Team
- Eigeninitiative, Flexibilität und Teamorientierung
- emphatischer und vorbildlicher Umgang mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit Beeinträchtigung
- Engagement, genaue und verlässliche Arbeitsweise
- Freundliches und sympathisches Auftreten
- Erfahrung bei der Zubereitung von abwechslungsreicher, gesunder, ländlicher Hausmannskost und regionalen Produkten, inklusive Fortbildung in Diätik
- Kenntnisse mit MS-Office (Excel, Word, Outlook, ...)

Sie finden bei uns:

- Ein angenehmes Arbeitsumfeld
- Die Möglichkeit zum selbstständigen Arbeiten in einem engagierten Team
- Umfangreiche Einschulung, laufende Fortbildungsmöglichkeiten
- Verschiedene Angebote und Aktivitäten im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements
- Zahlreiche attraktive Sozialleistungen
- Betriebliche Unterstützung, wenn die Bereitschaft besteht, die Ausbildung zur Behindertenfachkraft zu absolvieren

Die **Entlohnung** erfolgt nach dem KV der SWÖ. Das Gehalt ist abhängig von der jeweiligen Ausbildung und der einschlägigen Berufserfahrung.

Verdienst bei 100 % brutto (noch **ohne** konkrete Vordienstzeitenanrechnung):

VWG 7: ab 2.443,30 € + **Vordienstzeitenanrechnung + Zulagen**

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung an die Einrichtungsleitung des OÖZIV **Hof Schlußberg**, Brandhof 1, 4707 Schlußberg, office@hofschluesslberg.at.