

Die Kommunalen Servicebetriebe Recklinghausen (KSR), eine eigenbetriebsähnliche Einrichtung der Stadt Recklinghausen, sind Dienstleister für manuelle und operative Arbeiten der Stadt Recklinghausen. Die KSR sind neben der Abfallentsorgung von rund 55.000 Haushalten, der Stadtreinigung und dem Winterdienst, auch für die gesamte kommunale Grünflächen- und Straßenunterhaltung sowie Bauhofleistungen verantwortlich.

Das Team der betriebseigenen Kantine der KSR versorgt die rund 450 Mitarbeitenden mit Frühstück und einem wechselnden Mittagstisch.

Für unsere Kantine suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/einen

Fachkraft Küche, Fachpraktiker*in Küche (Beiköchin/Beikoch) oder Absolventin/Absolventen der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft (m/w/d)

Es handelt sich um eine Teilzeitstelle mit 29,5 Stunden wöchentlicher Arbeitszeit an grundsätzlich 5 Tagen in der Woche von montags bis freitags. Die Eingruppierung erfolgt bis zu Entgeltgruppe 5 TVöD, je nach Qualifikation.

Die Tätigkeit

- Sie bereiten Speisen vor, geben die Speisen aus und kassieren
- Sie unterstützen bei der Bestellung und dem Einkauf von Waren, bei der Lagerhaltung und dem Befüllen von Warenautomaten
- Sie beachten die Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften und überprüfen und dokumentieren die Speisetemperaturen
- Sie spülen das Geschirr und reinigen die Küche
- Sie unterstützen bei der Bewirtung von Veranstaltungen bei den KSR

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Fachkraft Küche oder Fachpraktiker/in Küche (Beiköchin/Beikoch). Alternativ haben Sie die einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft erfolgreich abgeschlossen
- Sie sind bereit, regelmäßig montags bis freitags zwischen 7.30 Uhr und 14.00 Uhr zu arbeiten und im Vertretungsfall sowie bei hausinternen Veranstaltungen flexibel auch außerhalb der üblichen Zeiten zu unterstützen
- Im Übrigen wird auf das beigefügte Anforderungsprofil, das Gegenstand dieser Stellenausschreibung ist, hingewiesen

Unser Angebot

- Ein attraktiver, krisensicherer und familienfreundlicher Arbeitsplatz in einem dienstleistungsorientierten kommunalen Betrieb
- Umfassende fachliche und persönliche Förderung durch vielfältige Weiterbildungsangebote
- Ein fortschrittliches betriebliches Gesundheitsmanagement
- Vereinbarkeit von Familie und Beruf
- 30 Tage Urlaub im Kalenderjahr
- Eine betriebliche Altersversorgung
- Kostenlose Parkplätze für die Mitarbeitenden, eine Fahrradabstellanlage und eine günstige ÖPNV-Anbindung
- Stellung und Reinigung von Arbeitskleidung durch den Betrieb

Bewerbungen von Frauen sind erwünscht. Sie werden entsprechend dem Landesgleichstellungsgesetz NRW und dem Gleichstellungsplan der Stadt Recklinghausen berücksichtigt.

Die Stadtverwaltung Recklinghausen fördert in vielfältiger Hinsicht aktiv die Gleichstellung der Mitarbeitenden. Wir begrüßen daher Bewerbungen von Personen ausdrücklich unabhängig von Behinderung, kultureller und sozialer Herkunft, Alter, Religion, Weltanschauung oder sexueller Identität.

Auskünfte in den Kommunalen Servicebetrieben Recklinghausen erteilen:

- Sebastian Lembke, Kantinenleitung (Tel. 02361-502935) und
- Christina Halfmann, Stabsstelle Personalangelegenheiten (Tel. 02361- 501310)

Ihre aussagefähige Bewerbung mit Lebenslauf und dem Nachweis der geforderten Qualifikationen in deutscher Sprache richten Sie bitte bis zum 22.08.2025 an:

Kommunale Servicebetriebe Recklinghausen
Stabsstelle Personal
Beckbruchweg 33, 45659 Recklinghausen
E-Mail: personal-ksr@recklinghausen.de

Verwenden Sie bitte keine Originale sowie Bewerbungsmappen. Die Unterlagen werden nicht zurückgesandt.

Mit der Eingabe der Bewerbung erklären Sie sich gleichzeitig einverstanden, dass vorübergehend erforderliche Daten im Rahmen des Bewerbungsverfahrens gespeichert werden. Beachten Sie hierzu auch die Hinweise zum Datenschutz auf der Homepage der Stadt Recklinghausen (www.recklinghausen.de/Datenschutz). Sofern Ihnen eine schriftliche Absage zugeht, werden Ihre Bewerbungsdaten sechs Monate gespeichert und anschließend unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Vorschriften gelöscht.

Anforderungsprofil							
KSR IV/4; Fachkraft Küche, Fachpraktiker/in Küche oder Absolvent*in der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft (m/w/d)							
Formale Voraussetzungen							
abgeschlossenen Ausbildung zur Fachkraft Küche oder zur/zum Fachpraktiker/in Küche oder Abschluss der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft							
Berufserfahrung wünschenswert							
Eingruppierung entsprechend dem TVöD bis zu Entgeltgruppe 5, je nach Qualifikation							
Rahmenbedingungen des Arbeitsplatzes							
Zeitliche Flexibilität		flexible Einteilung der Arbeitszeit kann erforderlich sein					
Sonstige Gefährdungen		körperliche Eignung zum schweren Tragen und Heben von z.B. großen Töpfen etc.					
Raumluft		Hitze- und Dampfentwicklung					
Kriterien	Beschreibung	Ausprägung					Anmerkungen
Fachkompetenzen		5	4	3	2	1	
Hauswirtschaft	verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln, Einhaltung von Hygienevorschriften		X				
persönliche Kompetenzen		5	4	3	2	1	
Auffassungsgabe	Fähigkeit, Informationen zu verstehen und Probleme zu begreifen			X			
Belastbarkeit (psychisch/physisch)	ausgeglichene physische und psychische Konstitution, kann Stress kompensieren, ist der Belastung durch Zeitdruck und wechselnde Arbeitssituationen gewachsen	X					
Entscheidungsvermögen / Urteilsfähigkeit	Fähigkeit, Sachverhalte und Probleme folgerichtig zu untersuchen, zutreffend zu beurteilen und die Bereitschaft, rechtzeitig Entscheidungen zu treffen			X			
Lernfähigkeit / -bereitschaft	Bereitschaft zur aktiven Vertiefung und Erweiterung von Kenntnissen			X			
Selbstständigkeit / Eigeninitiative	Fähigkeit, Aufgaben ohne Anleitung zu erledigen und Aufgaben aus eigenem Antrieb in Angriff zu nehmen			X			
Verantwortungsbewusstsein	Bewusstsein, Verantwortung zu haben, und Bereitschaft, die Konsequenzen des eigenen Handelns zu tragen	X					
Zuverlässigkeit	Zeit- und sachgerechte Erledigung der übertragenen Aufgaben		X				
Glaubwürdigkeit/Authentizität	Personen, deren Reden und Handeln in hohem Maße übereinstimmt und deren persönliches Auftreten als unverfälscht und gut nachvollziehbar empfunden wird.			X			
Innovations- und Veränderungskompetenz	Stößt die gezielte zukunftsorientierte Entwicklung der eigenen Organisationseinheit an und steuert diese, schätzt die Wirkung von Veränderungen auf Mitarbeiter*innen ab und geht angemessen mit Widersprüchen und Gegensätzen um.						
methodische Kompetenzen		5	4	3	2	1	

Anforderungsprofil							
KSR IV/4; Fachkraft Küche, Fachpraktiker/in Küche oder Absolvent*in der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft (m/w/d)							
Arbeits-/ Zeitmanagement	Fähigkeit, eigene Arbeitstätigkeiten unter Effizienzgesichtspunkten zielgerecht zu planen, zu entscheiden, durchzuführen und zu kontrollieren			X			
Ausdrucksfähigkeit	Fähigkeit, dem Verständnis des Adressaten und dem Zweck der Äußerung angemessen schriftlich und mündlich zu formulieren				X		
Organisationsfähigkeit	Fähigkeit, Arbeitsabläufe rationell und zielgerecht zu planen, zu koordinieren, durchzuführen und die Ergebnisse zu bewerten			X			
Präsentationsfähigkeit	Fähigkeit, Sachverhalte verständlich zu präsentieren					X	
soziale Kompetenzen		5	4	3	2	1	
Durchsetzungsfähigkeit	Fähigkeit, getroffene Entscheidungen mit überzeugenden Argumenten gegen Einwendungen durchzusetzen			X			
Kommunikationsfähigkeit	Fähigkeit, mit einer oder mehreren Personen mündlich oder schriftlich in Kontakt zu treten, einen Dialog aufzubauen und aufrecht zu erhalten sowie eigene Standpunkte und Emotionen authentisch und glaubwürdig zu vermitteln			X			
Kooperations-/ Teamfähigkeit	Bereitschaft, sich in Gruppen einzufügen, die Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit zu schaffen und einen konstruktiven Beitrag zur gemeinsamen Zielerreichung zu leisten		X				
Konflikt-/ Kritikfähigkeit	Fähigkeit, sich in Konflikte einzubringen, produktiv zu einer Lösung beizutragen und Feedback als Voraussetzung für stetiges Lernen zu begreifen			X			
Geschlechtergerechtes Verhalten	Die Fähigkeit, den eigenen Arbeitsbereich unter einem geschlechterdifferenzierenden Blick zu betrachten, relevante Geschlechteraspekte zu erkennen und gleichstellungsorientiert zu bearbeiten.			X			
Interkulturelle Kompetenz	Fähigkeit das eigene Denken/Handeln kritisch zu reflektieren, Menschen anderer Herkunft offen und ohne Wertung zu begegnen und deren Handeln im jeweiligen (kulturellen) Kontext sowie im Spannungsverhältnis zur Mehrheitsgesellschaft zu sehen.			X			
Führungskompetenzen		5	4	3	2	1	
Personalführung	Fähigkeit, das Verhalten der Mitarbeiter/innen so zu steuern, dass sie die bestmögliche Arbeitsleistung abgeben, die gestellten Aufgaben optimal bewältigen sowie auftretende Probleme hervorragend lösen						
Potenziale erkennen und entwickeln	Fähigkeit und Bereitschaft, die fachliche und persönliche Entwicklung der Mitarbeiter/innen, unter Berücksichtigung des Nutzens für die Organisation, zu unterstützen und zu fördern.						
Motivationsfähigkeit	Fähigkeit, Mitarbeiter/innen durch Überzeugung und Anerkennung zum Verfolgen der Arbeitsziele zu motivieren						
Strategisches und konzeptionelles Denken und Handeln	Fähigkeit, gesellschaftliche, politische und betriebliche Entwicklungen/Trends frühzeitig zu erkennen und daraus Vorstellungen über neue Ansätze, Sichtweisen und Konzepte für den eigenen Bereich zu entwickeln						
5 = unverzichtbar; 4 = sehr wichtig; 3 = wichtig; 2 = weniger wichtig; 1 = nicht erforderlich							