



Durch Arbeit zu Selbständigkeit, Zufriedenheit und Lebensfreude finden. Dafür steht die IG Arbeit Luzern. Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen werden über Arbeitsintegration in der freien Wirtschaft oder innerhalb der IG Arbeit individuell begleitet, damit sie in unserer Gesellschaft wieder Fuss fassen können.

In der Produktionsküche der IG Arbeit produzieren und liefern wir im Cook-and-Chill-Verfahren hergestellte Menus, Snacks, Salate, Suppen und Gebäck aus Eigenproduktion nach eigenem Konzept. Abnehmende sind unser Bistro Esswerk sowie externe Personalrestaurants, Mensen und Schulen.

In unserem IG Arbeit Betrieb Hauswirtschaft bieten wir Arbeitsplätze für rund 12 Personen an und erbringen am Hauptsitz Dienstleistungen im gesamten hauswirtschaftlichen Bereich einschliesslich Reinigung und Lingerie.

Aufgrund Mutterschaftsvertretung suchen wir befristet von 01.12.2026 bis 31.07.2027 Unterstützung in unserem Team.

Bis 31.01.2027 mit einem Pensum von **100 %** (40 % Hauswirtschaft 60 % Küche) und **ab 01.02.2027 bis 31.07.2027** mit einem Pensum von **60 %** (Küche) **mit der Option auf Festanstellung.**

Arbeitsagoge/in oder Sozialpädagoge/in Gastronomie und Hauswirtschaft (m/w/d)

Du freust dich auf folgende Aufgaben

- Individuelle, zielgerichtete Förderung und Betreuung unserer Mitarbeitenden mit einer Leistungsbeeinträchtigung als Bezugsperson in der Hauswirtschaft und der Küche
- Planung, Organisation und Begleitung von Arbeitsprozessen im Betriebsalltag der Betriebe Produktionsküche und Hauswirtschaft mit sozialem und wirtschaftlichem Auftrag
- Operative Mitarbeit in den täglichen Aufgaben unserer Produktionsküche und der Hauswirtschaft
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes sowie Übernahme administrativer und koordinierender Aufgaben

Mit diesem Profil bist du bei uns genau richtig

- Ausbildung in Arbeitsagogik, Sozialpädagogik oder einer vergleichbaren Fachrichtung HF/FH
- Grundausbildung sowie Berufserfahrung in der Arbeitsagogik mit Schwerpunkt Gastronomie (idealerweise als Koch/Köchin oder in einem berufsverwandten Bereich)
- Erfahrung in der beruflichen Integration und Begleitung von Menschen mit einer Beeinträchtigung
- Hohe Sozialkompetenz sowie wertschätzende und teamorientierte Arbeitsweise
- Selbständige, strukturierte und zuverlässige Persönlichkeit
- Professionelle IT-Anwenderkenntnisse (MS Office) und stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift

Das kannst du erwarten

- Abwechslungsreiche und sinnstiftende Tätigkeit in einem sozialen Betrieb
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit attraktiven und vielseitigen Fringe Benefits
- Verantwortungsvolle Aufgabe mit persönlichen Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Arbeitsort an zentraler Lage in Luzern

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine online Bewerbung unter <https://apply.refline.ch/810329/0096/pub/1/index.html>.

Für nähere Auskünfte erreichst du Susan Zwyrer, Leiterin Produktionsküche + Hauswirtschaft unter 041 269 68 95.

www.igarbeit.ch