



Stellenausschreibung

Küchenleitung in Vollzeit (w/m/d)

Wir sind ein deutschlandweit agierender Orden von Minderbrüdern und suchen für unsere Suppenküche in Berlin-Pankow eine Küchenleitung. Die Suppenküche hat an 6 Tagen in der Woche geöffnet (Di.-So.). Ihr Angebot ist auf die Grundbedürfnisse von Menschen in Not ausgerichtet. Die Suppe ist dabei das zentrale Element des Angebotes neben der Kleiderkammer, der Hygienestation und der Sozialberatung.

Aufgaben:

- Zubereitung von durchschnittlich 200 warmen Mahlzeiten pro Tag
- Verantwortung für die Speisenplanung und den Zukauf auf Basis der verfügbaren Ressourcen
- Mitarbeiterführung und Dienstplangestaltung (1 Beikoch, Ehrenamtliche)
- Wertschätzender Umgang mit Gästen unterschiedlichster kultureller Herkunft und Nationalität
- Annahme von Lebensmittelspenden und fachgerechte Einlagerung.
- Qualitätssicherung im Küchenbereich
- Einhaltung von Hygienevorschriften, HACCP

Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin / Koch mit Berufserfahrung oder vergleichbare Qualifikation
- Besondere Fähigkeiten in Mitarbeiterführung und -motivation
- Freude am Umgang mit Menschen, Team- und Konfliktfähigkeit
- Selbständigkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität.
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein

Wir bieten:

- Entlohnung nach dem AVR-Tarif (39-Stunden-Woche)
- Zusammenhängenden Urlaub von mind. 2 Wochen in den Sommerferien.
- Betriebliche Altersversorgung
- Franziskanische Leitlinien
- Motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Bei Interesse senden Sie Ihre Bewerbung bitte an folgende Adresse:

Dt. Franziskanerprovinz KdÖR

Personalbüro, St.-Anna-Straße 19, 80538 München, Tel.: 089/21126-137

m.lillig@franziskaner.de Homepage: www.suppe.franziskaner.net