

Küchenleitung (w/m/d) für zwei Standorte mit partizipativem Konzept gesucht in München ab sofort gesucht



Das Community Kitchen hat es sich zur Aufgabe gemacht, aus geretteten Lebensmitteln leckere Mahlzeiten zuzubereiten mit der Mission, Lebensmittelverschwendung signifikant zu reduzieren. Diese Mahlzeiten verkaufen wir in unserem Lokal in Neuperlach. Warum? Weil Lebensmittel zu retten die wirksamste Maßnahme im Klimaschutz ist. So leisten wir auf verschiedenen Ebenen (Individual, Gesellschaft, medial, politisch, Ressourcen) einen wirksamen Beitrag zum Klimaschutz. Gerne mit dir.

AUFGABEN:

- Organisation zweier Standorte
 - Lokal in Neuperlach: 150 Portionen/Tag plus Catering, 1.000 qm Küche
 - Schulküche im Lehel: 200 Portionen/Tag, 100 qm
- Organisation und Umsetzung der Reinigung, Hygiene, Ordnung, Lagerlogistik und Küchenprozessoptimierung
- Leitung eines 5-köpfigen Team
- Aufgabenverteilung und Anleitung mit Ehrenamtlichen und Menschen in Ausbildung ggfls mit Einschränkung sowie Schüler:innen
- Speiseplanerstellung und -anpassungen als Reaktion auf Lebensmittelrettungen
- Speisenentwicklungen auf Basis unseres Lagerbestands
- Vernetzung mit anderen Kantinenbetreibern, Foodpoints innerhalb der Stadt München

ANFORDERUNGEN:

- **abgeschlossene Kochausbildung und 3jährige Erfahrung als Küchenleitung**
- **Verbesserung der Speisenqualität, Anrichte Optik und Speisenauswahl**
- **Interesse am Thema Lebensmittelrettung und dessen Einfluss auf die Menüplanung**
- **anerkannte Ausbildereignung**

ANGEBOT:

- Geregelter Arbeitszeiten, in Ausnahmefällen Caterings abends - Mitarbeit oder Mitwirkung des Sonntagsbetriebs in Neuperlach
- 30 Tage Urlaub
- Faires Gehalt: 4.000 € monatlich plus Deutschlandticket
- spannende und sinnvolle Arbeit in einem ethnisch sehr diversen Team
- Freude an Experimenten mit gewünschter Fehlerakzeptanz als Teil der Entwicklung
- ein extrem wertschätzendes Arbeitsklima

Interessiert? Dann sende uns eine Audio- oder Videonachricht an +49 171 12 33 483 oder eine E-Mail an servus@community-kitchen.com. Beantworte dabei bitte folgende Punkte:

- Wer bist du und warum möchtest du Teil unseres Teams werden?
- Was sind deine Stärken und was macht dir bei der Arbeit am meisten Spaß?
- Hast du schon Erfahrung in Großküchen gesammelt?
- Wie divers war bisher dein Team?
- Hast du Führungserfahrung im Küchen?
- Warum bist du die oder der Richtige für uns?

Vielen lieben Dank für deine Bewerbung im Community Kitchen. Wir freuen uns auf dich!