



# Küchenleitung gesucht ab 01.01.2021

Das gemeinnützige Naturfreundehaus Hannover ist ein Schullandheim, Jugendbildungsstätte- und Seminarhaus mit insgesamt 86 Betten. Es ist durch seine **gemeinwohlorientierte** und **inklusive** Ausrichtung gekennzeichnet.

Die Vollverpflegung ist **vegetarisch/vegan** und in **Bio-Qualität**. Das Haus ist an 7 Tagen/Woche ganzjährig geöffnet.

## Aufgaben:

Im Naturfreundehaus Hannover übernimmt die Küchenleitung

- **die Küchenorganisation:** Erstellen von Rezepten, Essensplanung, Lieferantenbeziehungen...
- **das operative Geschäft:** Bestellung Lebensmittel, Zubereitung der Speisen mit Ausgabe (Buffetform), Reinigung...
- **die Verantwortung weiterer Küchenmitarbeiter:** Führung, Motivation, Kontrolle, Einarbeitung, Weiterentwicklung...

## Voraussetzung:

- Berufserfahrung und/oder abgeschlossene Ausbildung (optimal in der Gruppenverpflegung und/oder hinsichtlich vegetarischer/veganer/diätischer Ernährung)
- Organisationstalent
- Empathie
- Identifikation mit den Nachhaltigkeitsbestrebungen des Naturfreundehaus Hannover

## Wir bieten:

- keinen geteilten Dienst
- abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Mitarbeit in weiteren Arbeitsbereichen möglich
- angenehmes Betriebsklima in einem motivierten Team
- Teilzeit- oder Vollzeitstelle (30-40 Std./Woche)
- 30 Tage Urlaub im Jahr
- Vergütung: 2.830,00 € (Vollzeitstelle) zzgl. Sonn- und Feiertagszuschläge (50%) und Einmalzahlungen nach wirtschaftlicher Situation

**Beginn der Tätigkeit:** 01.01.2021

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung – bitte senden an:**

Naturfreundehaus Hannover  
Hr. Alexander Thron  
Hermann-Bahlsen-Allee 8  
30655 Hannover

oder per Mail an:

[alexander.thron@naturfreundehaus-hannover.de](mailto:alexander.thron@naturfreundehaus-hannover.de)