

SterniPark sucht ab sofort in Hamburg eine/n

Küchenleitung

(m/w/d) in Vollzeit

Unsere Leitidee:

Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Uns ist es wichtig, dass die Kinder täglich vor allem Bio-Produkte und frisch zubereitete Mahlzeiten erhalten. Das Mittagessen für Kinder und Kolleg*innen wird daher in einer unserer eigenen SterniPark-Küchen gekocht. Hierfür suchen wir ab sofort eine Verstärkung für unser Team. Bereichere unsere Einrichtungen mit Deinen Erfahrungen, Kompetenzen und Ideen. Wir freuen uns auf Dich!

Das wünschen wir uns von Dir:

- Sicherstellung einer ansprechenden optischen Darbietung der Speisen
- Kalkulation des Bedarfs an Lebensmitteln und Abgleich mit noch vorhandenen Lebensmitteln
- Bestellung der notwendigen Lebensmittel
- Gewährleistung einer reibungslosen Speisenausgabe an umliegende Kitas
- Sicherstellung der Wareneingangskontrolle und korrekten Lebensmittellagerung gemäß HACCP
- Kontrolle bezüglich Einhaltung der Hygienevorschriften sowie Unfallverhütungsvorschriften
- Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten in der Küche durch die Mitarbeiter der Küche
- Unterstützung bei der Auswahl von neuen Mitarbeitern
- Erstellen von Dienst- und Urlaubsplänen
- Organisation und Durchführung von Schulungen (z.B. Lebensmittelkunde, Allergien, Geräte)
- Kontaktpflege zu Dienstleistern, Führen von Preisverhandlungen
- Administrative Tätigkeiten (z.B. Erstellen von Statistiken, Übersichten und Plänen)
- Mitwirkung bei der konzeptionellen Weiterentwicklung unter Einbringung eigener Ideen

Unser Angebot:

- Verantwortungsvolle Tätigkeit bei einem expandierenden Arbeitgeber, dem das Wohl von Kindern und entsprechend gesunde Nahrung am Herzen liegt
- Eine offene und wertschätzende Atmosphäre
- Planungssicherheit durch einen unbefristeten Vertrag
- Viel Raum für eigene Ideen und Gestaltungsmöglichkeiten
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Zahlreiche Zusatzleistungen, wie betriebliche Altersvorsorge, jährliche Sonderzuwendungen, HVV-Ticket, betriebliches Gesundheitsmanagement

Deine Qualifikation:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d)
- Erste Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung für Kindertagesstätten
- Freude am Kochen unter Verwendung frischer Lebensmittel
- Du bist eigenverantwortlich und strukturiert
- Du hast Erfahrung in Personaleinsatzplanung und Mitarbeiterführung
- Du verfügst über gute EDV-Kenntnisse und HACCP-Erfahrung
- Führerschein Klasse B (3)
- Du möchtest den Kindern gesunde Ernährung näherbringen

Deine Bewerbung:

Du findest Dich in der Stellenbeschreibung wieder? Dann freuen wir uns auf Deine vollständige Bewerbung (Anschreiben inkl. Gehaltsvorstellung, Lebenslauf, Zeugnisse und Zertifikate) via E-Mail an bewerbung@sternipark.de. Weitere Informationen und Stellenangebote findest Du auf unserer Homepage unter www.sternipark.de.

Für Rückfragen steht unsere Personalabteilung unter der Telefonnummer 04633/95295-0 gerne zur Verfügung.

Über SterniPark:

SterniPark ist ein anerkannter freier Träger der Kinder- und Jugendhilfe und Mitglied im DPWV. In Hamburg betreibt SterniPark 21 Kindertagesstätten und zwei Waldkindergärten, in denen ca. 2.500 Kinder im Alter von 0- 6 Jahren in Krippen- und Elementargruppen betreut werden.

Seit dem Jahr 2000 werden in den trügereigenen Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe in Schleswig-Holstein Jugendliche nach § 34 SGB VIII betreut sowie (werdende) Mütter und Väter im Mutter-/Vater-Kind-Wohnen nach § 19 SGB VIII. Mit dem Jahr 2015 kam zusätzlich die Betreuung unbegleiteter minderjähriger Flüchtlinge in den SterniPark-Einrichtungen Schleswig-Holsteins hinzu.

Neben dem Mutter-/Vater-Kind-Haus in Satrup/SH betreibt SterniPark weitere Häuser in Hamburg und Halle/Saale. Das Projekt Findelbaby mit seinen drei Babyklappen wurde 1999 gegründet und gehört seitdem zum SterniPark. Darüber hinaus bieten wir auch Schwangerschaftskonfliktberatung an.