



Kreisverband  
Nürnberg e.V.

## Küchenleiter \*in (m/w/d)

Wir betrachten jeden Menschen als **wertvolles Individuum**. Bei uns spielen Alter, Herkunft, Hautfarbe und Glaubenssätze keine Rolle. Uns interessiert der Mensch dahinter - mit seiner inneren Haltung und seinen **persönlichen Fähigkeiten**. „Das macht uns zu **dem bunten Sozialunternehmen**.“ Mit echten **Perspektiven** und **Chancen** ermöglichen wir Ihnen, Ihren **eigenen Weg** bei der AWO **mitzugestalten** und sich immer weiterzuentwickeln. Darum wollen wir auch mit Ihnen **gemeinsam Lösungen** für die Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben finden, die zu Ihren individuellen Lebensumständen passen. Packen Sie mit an und werden Sie Teil unserer **starken Gemeinschaft!** Wir suchen **eine Küchenleitung (d/w/m) für das Neubauprojekt AWO Lebenszentrum Geisseestraße**

### Stellenbeschreibung

#### Ihr Beitrag:

- Sie erstellen und implementieren ein Gesamtkonzept für die Speisenversorgung der Bewohner\*innen der stationären Pflege, Tagespflege sowie der Kita-Kinder. Darüber hinaus erweitern Sie das Konzept zur Versorgung von hausexternen Kund\*innen und setzen dieses nach und nach um.
- Sie sind kreativ in der Erstellung von abwechslungsreichen und gesunden Speiseplänen und beachten dabei die ernährungsphysiologischen Aspekte und die Bedürfnisse der unterschiedlichen Zielgruppen.
- Die Versorgung des hausinternen Cafés mit Öffnung in den Stadtteil bereitet Ihnen ebenso Freude wie das Catering für hausinterne Veranstaltungen und Feiern.

#### Sie bringen mit

- Sie passen zu uns, wen Sie... :**
- Überzeugt sind, dass Herausforderungen am besten mit gebündelten Kräften bewältigt werden können
  - Den Mut haben, ehrlich und direkt miteinander umzugehen
  - Unvoreingenommen sind und Ihren Mitmenschen mit Offenheit und ohne Vorurteile begegnen
  - Lust am Mitgestalten haben und sich und die AWO mit Ihren Ideen weiterentwickeln möchten
  - Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch\*Köchin besitzen und mehrjährige Erfahrung als Führungskraft in der Gemeinschaftsverpflegung mitbringen.
  - Ihre Fähigkeiten in der Küchenorganisation, der Umsetzung und Entwicklung von Küchenabläufen zu ihren Kernkompetenzen zählen

#### Wir bieten Ihnen

- Was Sie von uns erwarten können:**
- Wir nehmen Rücksicht auf Ihre individuellen Lebensumstände und entwickeln gemeinsam Lösungen
  - Wir geben Ihnen mit spannenden Aufgaben die Chance, sich bei uns zu entfalten und weiterzuentwickeln
  - Wir schaffen Freiräume für selbstbestimmtes Arbeiten und bieten Ihnen die Möglichkeit zum Mitgestalten und Ausprobieren
  - Wir führen auf Augenhöhe und leben direkte Entscheidungswege
  - Wir bieten eine starke Gemeinschaft, die Rückhalt gibt und den Menschen unvoreingenommen betrachtet
  - **Vollzeit 38,5 Std./Woche**
  - **Unbefristete Beschäftigung**
  - Wir bieten Ihnen einen zukunftssicheren Arbeitsplatz mit einer tariflichen Entlohnung nach **TV AWO Bayern EG 7**
  - Außerdem erwartet Sie bei uns ein bunter Blumenstrauß an **Mitarbeiter-Benefits**, wie der vielfältigen Unterstützung bei der Kinderbetreuung, einem umfassenden **Angebot an Gesundheitsmaßnahmen** und **35 freien Tagen** (30 Tage Urlaub, 24. und 31.12. freie Tage, Geburtstagsfrei sowie 2 Regenerationstage)

#### Ihre Vorteile

[ Betriebliche Altersvorsorge ] [ Gute Verkehrsanbindung ] [ Mitarbeiter\*innen-Events ] [ Mitarbeiter\*innen-Rabatte ]

#### Eckdaten

- Nummer: **56266**
- Erstelldatum: 03.12.2024
- Fachbereich: Sonstige Einrichtungen
- Einrichtung:  
AWO Lebenszentrum Geisseestraße , Geisseestraße 25-29, 90439 Nürnberg
- Region: Bayern / Mittelfranken
- Zum / ab: 01.01.2025
- Festanstellung , befristet bis unbefristet
- Vollzeit

#### Ansprechpartner\*in

**AWO Kreisverband Nürnberg e.V.**

Ina Schönwetter-Cramer  
Karl-Bröger-Straße 9  
90459 Nürnberg

Telefon: 0911 45060120

E-Mail: lebenszentrum@awo-nbg.de