

Wir sind ein gemeinnütziger Verein mit 700 hauptamtlichen Mitarbeitern, etwa 7.000 Mitgliedern sowie einer Vielzahl an Ehrenamtlichen. Unsere zahlreichen sozialen Angebote für alle Altersgruppen halten wir in Neubrandenburg, Neustrelitz, Anklam, Wolgast, auf der Insel Usedom, Greifswald, Stralsund, Grimmen sowie an vielen weiteren Orten in den Landkreisen Mecklenburgische Seenplatte, Vorpommern-Greifswald und Nordvorpommern vor.

Küchenleiter (m/w/d)

zum nächstmöglichen Zeitpunkt für unser Frische-Bistro im „Boddenhus“ in Greifswald

Das Frische-Bistro im „Boddenhus“ steht unseren Gästen täglich von 11 bis 16 Uhr und bei Bedarf auch darüber hinaus für individuelle Feiern und Veranstaltungen aller Art zur Verfügung. Unser Restaurant bietet neben traditioneller Hausmannskost und regionalen Gerichten insbesondere auch täglich vegetarische und vegane Speisen an. Darüber hinaus begeistert die hauseigene Konditorei unsere Gäste mit hausgemachten Kuchen und Tortenspezialitäten. Eine besondere Aufgabe unserer Küche ist die Mittagversorgung unserer vereinseigenen Kitas und Seniorenresidenzen.

Aufgabenschwerpunkte:

- Koordination sämtlicher Prozesse im Küchenbereich
- Kalkulation von Preisen, Lieferantenvergleiche, Bestell- und Lagerwirtschaft
- Erarbeitung und Umsetzung von innovativen und gesunden Rezeptideen (vegetarisch, vegan, Rohkost, usw.)
- Sicherstellung eines vielseitigen und frischen Tages- und Wochenangebotes sowie Erstellung von abwechslungsreichen Speiseplänen für Kinder und Senioren unter Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygienestandards / HACCP
- Anleiten und Führen des Mitarbeiterteams, Erstellen von Dienst-, Einsatz- und Urlaubsplänen
- bei Bedarf Erstellung von Angeboten und Zubereitung von Speisen für u.a. Buffets, Brunche, Veranstaltungen und ähnliches
- Zusammenarbeit mit dem Servicepersonal

Wir wünschen uns:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder einen vergleichbaren Ausbildungshintergrund
- erste Leitungserfahrung sind ebenso wünschenswert wie eine Zusatzqualifikation als Ausbilder
- Freude an der Entwicklung neuen Rezeptideen
- eine eigenverantwortliche und strukturierte Arbeits- sowie unternehmerische Denkweise
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Kreativität, Durchsetzungsvermögen
- PKW Führerschein

Unsere Mitarbeiter sind uns wichtig! Deshalb bieten wir:

- einen modernen und komfortabel ausgestatteten Arbeitsplatz
- eine ganzjährige und saisonunabhängige Beschäftigung

- familienfreundliche Arbeitszeiten – kaum Schichtarbeit
- Jahressonderzahlung
- leistungsorientierte Prämien
- Dienstwagen
- Frei am Geburtstag - ohne Urlaub nehmen zu müssen
- einen zusätzlichen freien Haushaltstag
- Unterstützung bei der Wohnungssuche
- eine strukturierte Einarbeitung
- regelmäßige Fach- und Dienstberatungen
- arbeitgeberfinanzierte Weiterbildungsmöglichkeiten
- Kostenerstattung für Gesundheitspräventionskurse
- betriebliche Altersvorsorge mit Arbeitgeberzuschuss
- zahlreiche weitere Mitarbeiter Vorteile (siehe www.vs-jobs.de)

Außerdem bieten wir Ihnen einen zukunftssicheren Arbeitsplatz, eine gesellschaftlich wichtige Arbeitsaufgabe, ein familiäres Arbeitsumfeld in einem sozialen Verein und vor allem: Freude bei der Arbeit!

Sie haben noch Fragen oder möchten sich direkt bewerben? Nehmen Sie Kontakt zu uns auf!

Bewerbung: schriftlich, telefonisch (Herr Marchwacki, 03971-2905423)
oder per Email an bewerbung@vs-jobs.de

Postanschrift: Volkssolidarität NORDOST e.V., Personalabteilung,
Heilige-Geist-Straße 2, 17389 Anklam

Das Angebot richtet sich an Interessenten aller Geschlechter. Etwaige Kosten, die im Zusammenhang mit einer Bewerbung stehen, können leider nicht übernommen werden. Bewerbungsunterlagen werden nur zurückgesandt, wenn ein ausreichend frankierter Rückumschlag beigefügt ist.