

# Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit – Moderne Gastronomie mit Perspektive

Die **Bildungsstätte des Schornsteinfegerhandwerks e.V. in Doberschütz** zählt zu den führenden Einrichtungen für Aus-, Fort- und Weiterbildung im Schornsteinfegerhandwerk. Unsere Küche wurde kürzlich vollständig modernisiert und bietet nun ideale Bedingungen für kreative und effiziente Arbeitsprozesse. Zur Weiterentwicklung unserer gastronomischen Qualität suchen wir eine engagierte **Küchenleitung**, die mit Leidenschaft und Innovationsgeist unsere Verpflegung auf das nächste Level hebt.

## Ihre Aufgaben

- Leitung und Organisation des Küchenbetriebs
- Entwicklung und Umsetzung von Speiseplänen mit Fokus auf Frische, Regionalität und Vielfalt
- Verantwortung für Einkauf, Lagerung und Hygiene (HACCP)
- Sicherstellung eines reibungslosen Küchenablaufs und hoher Produktqualität
- Führung, Motivation und Weiterentwicklung des Küchenteams
- Mitgestaltung eines zukunftsorientierten Verpflegungskonzepts

## Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d), idealerweise mit Leitungserfahrung
- Führungskompetenz, Teamgeist, Organisationsstärke und Verantwortungsbewusstsein
- Leidenschaft für Gastronomie
- Sicherer Umgang mit digitalen Tools und MS Office

## Das erwartet Sie bei uns

- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis in einem etablierten Unternehmen
- regelmäßige, planbare Arbeitszeiten
- 30 Tage Jahresurlaub
- Attraktives Gehalt inkl. Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Kreativer Freiraum in einem verlässlichem / wertschätzendem Arbeitsumfeld
- Ein motiviertes Team, das gemeinsam neue Standards setzt

## Kontakt:

Dipl. Ing. (FH) Stefan Schulze – Schulleiter

Wöllnauer Chaussee 8, 04838 Doberschütz, OT Rote Jahne

03423 6885 111

 [bewerbung@derschornstein.de](mailto:bewerbung@derschornstein.de)

 <http://www.schornsteinfeger-schulverein.de>

Interesse geweckt?  
Dann freuen wir uns  
auf Ihre Bewerbung!

