



Speiseräume – Urban Food Concepts GmbH
Oberlandstraße 26-35
12099 Berlin

speiseraeume.com
+49 30 50 93 241 01

KÜCHENTRAINER*IN FÜR BIO-REGIO-KÜCHENPROJEKT SACHSEN (M/W/D) (VOLLZEIT)

Laut des sächsischen Koalitionsvertrages von 2019 sollen mehr regionale und biologisch erzeugte Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie verwendet und eine gesunde Ernährung, auch mit einem steigenden Anteil an Bio-Produkten, vorgebracht werden. Im Rahmen des *Bio-Regio-Küchenprojekts* unterstützen wir Köch*innen der Gemeinschaftsgastronomie in Sachsen dabei, mehr bio-regionales, frisches und handwerkliches Essen auf die Teller zu bringen. Dabei begleiten wir im Rahmen einer Beratung die Küchenteams unterschiedlicher Einrichtungen der Bereiche Bildung, Pflege und Öffentliche Verwaltung. Ziel ist es, die Teams mit kulinarischer und handwerklicher Kompetenz zu stärken. Dies gestalten wir gemeinsam mit unserem Team aus Köch*innen und Trainer*innen, damit diese gemeinsame Arbeit stets auf Augenhöhe bleibt. Zudem beziehen wir in dieses Vorhaben auch die Leiter*innen, Mitarbeiter*innen, Betreiber*innen und Gäste von Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie mit ein.

Wir suchen ab sofort eine/einen Küchentrainer*in (m/w/d) in Vollzeit in Sachsen, die/der mit viel Freude und Enthusiasmus zu einem zukunftsfähigen Wandel in den Küchen beitragen möchte. Die Aufgaben umfassen praktische Arbeit, Leitung und Moderation von Workshops, Rezeptentwicklung und das Begleiten des Transformationsprozesses unter Berücksichtigung der verschiedenen Trainingsmodule. Zudem ist die Abstimmung mit Küchen- und Einrichtungsleitungen von großer Bedeutung, um die Projektziele zu erreichen. Die Stelle ist voraussichtlich bis November 2027 befristet.

IHRE AUFGABEN

- Enge Zusammenarbeit mit den Küchen, um gemeinsam die Steigerung des Bio-Anteils und die Ziele des Bio-Region-Küchenprojekt umzusetzen
- Hauptansprechpartner*innen für Führungskräfte von Einrichtungen sowie für Köch*innen bei Fragen und Kommunikationsbedarf
- Auswertung der für die Zusammenarbeit mit den Küchen relevanten Daten
- Feststellen des jeweiligen Schulungs- und Beratungsbedarfs
- Praktische Arbeit in den Küchen (Hospitation)
- Vor- und Nachbereitung der Beratungstermine mit den Küchen
- Umsetzung von theoretischen und praktischen Workshops



Speiseräume – Urban Food Concepts GmbH
Oberlandstraße 26-35
12099 Berlin

speiseraeume.com
+49 30 50 93 241 01

- Vorantreiben des Umstellungsprozesses mit ganzheitlicher Betrachtung der verschiedenen Handlungsfelder (Wirtschaftlichkeit, Gästewünsche, Ernährungsphysiologische Notwendigkeiten, Bedürfnisse der Köch*innen, Klima- und Umweltschutz)
- Absprache mit Küchen- und Einrichtungsleitungen zu Maßnahmen und Zielen der Beratung

IHR PROFIL

Voraussetzung:

- Kochausbildung oder eine vergleichbare Qualifikation im Bereich der Lebensmitteltechnik
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Selbständigkeit, Organisationsgeschick und Teamfähigkeit
- Umfassende Kenntnis über (Bio-)Lebensmittel und deren Ursprung
- Hohe Reisebereitschaft zu Terminen innerhalb Sachsens zu fahren ggf. auch über mehrere Tage
- Berufserfahrung in Groß-/Cateringküchen bzw. in der Gemeinschaftsgastronomie
- Erfahrungen mit Change-Management Prozessen in der Gastronomie
- Erfahrung mit dem Einsatz von (regionalen) Bio-Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie
- Erfahrung in der Beratung von Kantinen und Großküchen
- Erfahrungen in der Konzeption und Durchführung von Seminaren und Workshops

Wünschenswert:

- Bachelor oder Fachhochschulabschluss im Bereich Ernährungs-/Gesundheitswissenschaften, Ökotrophologie, Erziehungswissenschaften oder ähnlichen vergleichbaren Fächern
- Erfahrung mit Ausschreibungen für Gemeinschaftsgastronomie

WIR BIETEN

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit, als Teil eines spannenden ernährungspolitisch relevanten Projekts
- Selbstständiges Arbeiten in einem dynamischen, motivierten Team



Speiseräume – Urban Food Concepts GmbH
Oberlandstraße 26-35
12099 Berlin

speiseraeume.com
+49 30 50 93 241 01

- Bürostandorte in Dresden und Berlin, sowie die Möglichkeit mobil zu arbeiten

DER PROZESS

Sie fühlen sich von dieser Aufgabe angesprochen und möchten zusammen mit uns und den sächsischen Küchenteams die Ernährungswende voranbringen? Dann schicken Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen als PDF bis zum **25.04.2024** an bewerbung@speiseraeume.com mit dem Betreff „Bio-Regio-Küchenprojekt Sachsen“.

Eine Auswahl an Kandidat*innen wird nach Prüfung der Unterlagen zum Gespräch eingeladen. Wir behalten uns vor, bereits vor Ende der Bewerbungsfrist Bewerbungsgespräche zu führen.

Für einen Einblick in unsere Arbeit, nutzen Sie gerne die Website <http://speiseraeume.com>.

Bei Rückfragen zur Bewerbung oder der Stelle schreiben Sie gerne an die oben genannte Mailadresse oder rufen Sie uns an +49 30 50 93 241 35.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ansprechpartnerin

Charlotte Prelorentzos
Bio-Regio-Küchenprojekt Sachsen