



Die **Jugendsiedlung Hochland** ist eine Einrichtung der außerschulischen Jugendarbeit und steht Gruppen für Bildung und Freizeit zur Verfügung. In Königsdorf (Oberbayern) betreiben wir eine Jugendbildungsstätte, eine Umweltstation und einen großen Jugendzeltplatz und versorgen junge Menschen mit **34.000 Vollverpflegungen** im Jahr.

## Wir suchen ab sofort eine stellv. Küchenleitung (w/m/d)

Königsdorf, den 12.04.2019

### Wir bieten Lebensqualität und Familienfreundlichkeit für einen Koch!

- ✓ Familienfeste wie Weihnachten/Ostern verbringen Sie sicher im Kreise der Familie!
- ✓ Familienfreundliche Arbeitszeit durch Dienstende um 20 Uhr!
- ✓ Nur 2 Wochenenden im Monat, dabei sonntags Dienstende 15 Uhr!
- ✓ Mind. 14 Tage Urlaub am Stück innerhalb der Bayerischen Ferien möglich (Pfingsten oder Sommer)
- ✓ Mitarbeiterführung und Ausbildung von Lehrlingen
- ✓ Sicherheit durch gesicherte Hausbelegung (über 1 Jahr im Voraus) beim 3.größten Arbeitgeber in Königsdorf

### Konkrete Details:

- **Vertrag in Anlehnung an TVL-EG 5/1 (Brutto)**
  - Sonn- und Feiertagszuschlag, Sonderzuschlag für besondere Aufgaben möglich
  - 13. Monatsgehalt mit Auszahlung im November
  - 30 Tage Urlaub, bis zu 5 Fortbildungstage je Jahr
  - Freizeitausgleich: Jede gearbeitete Überstunde wird in Freizeit ausgeglichen (Zeiterfassung geplant ab Herbst 2018)
  - Nebenjob wird per Genehmigung ermöglicht
  - Probearbeiten und Probezeit
- **Vorteil Betriebsurlaub Weihnachtsferien**, ggf. mit Freizeitausgleich zusätzlich auch 1 Woche vor den Weihnachtsferien (Belegungsabhängig)
- **Vorteil Dienstplanung**
  - Jedes 2. Wochenende frei
  - Urlaub in Nebensaison möglich (Pfingsten oder Ende Sommerferien)
  - Urlaub in Bayerischen Ferien zugesichert
  - Tägl. Arbeitszeit max. 8 h (nur in Ausnahmefällen max. 10 h gemäß Arbeitszeitgesetz)
  - Arbeitszeit Frühdienst ab 7h, Abenddienst bis längstens 20h (Dienstende)

- **Vorteil Moderner Arbeitsplatz Küche**
  - Nagelneue Küche (seit Feb 2017 in Betrieb) mit Personalbereich
  - Geräte (10 und 20er Konvektomat, FlexiChef, Kippbräter, 3 Kessel, 5 Kühlungen)
  - Strukturierte Abläufe, klare Aufteilung der Verantwortung
  - Erfahrene Küchenleitung und tatkräftiges Team
  
- **Vorteil Zeitgemäßes Konzept der Küche – Ökologie und Nachhaltigkeit:**
  - Regional, Saisonal & Gesund
  - Bio-zertifizierte Ware (Rindfleisch, Backwaren, Wein, Kaffee, ...)
  - 2 x vegetarisch in der Woche
  - Nachhaltigkeit und Ökologie im Betrieb wesentliche konzeptionelle Schwerpunkte
  - Werkküche & Backhaus (Pizzabacken, Grillen, Dutchoven, Brot backen,...)
  - Innovation: Kochen mit Kindern, Bildungsseminare im Glashaus (separate Küche), Schulcatering
  - 31-34.000 Vollversorgungen je Jahr, Saisonaler Zusatzbetrieb von Mai-Okt. In 3 Mahlzeiten (8 h Frühstück, 12 h Mittagessen, 18 h Abendessen)
  
- **Vorteile in den Aufgaben**
  - Ca. 80% Lebensmittelverarbeitung und Produktion, ca. 20% Vertretung (1 Tag/Woche und 2 WE im Monat zzgl. Urlaub/Krankheit der Küchenleitung)
  - Führen von 2-4 Mitarbeitern in einer Schicht
  - Budget 5,90 € Rohverpflegungssatz für 1 Vollversorgung am Tag je Person
  - Ausbildung eines Lehrlings und Anleitung von Praktikant\*innen
  - Auswahl der Gerichte eigenverantwortlich im Rahmen des Konzepts und Budgets
  - Ca. 10 Sonderveranstaltungen je Jahr (besondere Buffets, spezielle Menüs für >100 Personen,...)
  - Zeitgemäße Weiterentwicklung des Küchenkonzepts (Bildungsseminare, Optimierung Abläufe, Personaleinsatz, Einkauf, Produktion)

**Konkrete Details werden mittels Arbeitsvertrag und Stellenbeschreibung vereinbart.**

Rückfragen gerne an

Betriebsleiter Roland Herzog, 08041-7698-33 ([roland.herzog@jugendsiedlung-hochland.de](mailto:roland.herzog@jugendsiedlung-hochland.de))

Senden Sie uns Ihre aussagekräftige **Bewerbung bis 15.5.2019** an oben genannte Mail oder per Post an:  
Jugendsiedlung Hochland, z.Hd. Roland Herzog, Rothmühle 1, 82549 Königsdorf

Wir würden uns freuen, wenn unser Angebot Ihr Interesse geweckt hat und hoffen, alle Vorteilen für die Familie und das Privatleben transparent dargestellt zu haben. Für individuelle gute gemeinsame Lösungen sind wir offen und verbleiben

Mit freundlichen Grüßen



Roland Herzog