



Als **Deutsches Rotes Kreuz (DRK)** ist es unsere Aufgabe, für die Menschen da zu sein und ihnen zu helfen – allein nach dem Maß der Not. Schon seit mehr als 150 Jahren leistet die Rotkreuz- und Rothalbmond-Bewegung umfassend Hilfe für Menschen. Egal was wir tun und wo wir tätig sind, immer sind unsere sieben Rotkreuzgrundsätze: Menschlichkeit, Unparteilichkeit, Neutralität, Unabhängigkeit, Freiwilligkeit, Einheit und Universalität handlungsleitend.

Auf dem Campus des **DRK-Generalsekretariat in Berlin** eröffnet eine selbstbetriebene Kantine – das DRK-Casino. Das DRK-Casino bietet seinen Mitarbeitenden einen Ort des Genusses und des Zusammenkommens. Neben Kulinarik, Ökologie und Gesundheit steht für uns auch Vielfalt und Inklusion im Mittelpunkt. Als Teil des DRK-Casinos kannst Du von Anfang an verantwortungsvolle Aufgaben mit viel Gestaltungsspielraum übernehmen und das in einem Team, welches die Vielfalt des DRK widerspiegelt!

Küchenleitung (m/w/d) für das DRK-Casino

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir dich als **Küchenleitung (m/w/d)**.

Die Stelle ist im Bereich Zentrale Dienste des DRK-Generalsekretariates verankert und dem Team DRK-Casino zugeordnet. Das DRK-Casino befindet sich auf dem Gelände des DRK-Campus und umfasst eine selbstbetriebene Kantine für bis zu 400 Mitarbeitende und einen eigenen Cateringservice für interne Veranstaltungen. Gemeinsam mit deinem Team bist du für den reibungslosen Kantinenablauf und für das Cateringangebot verantwortlich.

Die Beschäftigung erfolgt in Vollzeit (39 Stunden/Woche). Das Beschäftigungsangebot ist zunächst auf zwei Jahre befristet. Eine langfristige Zusammenarbeit wird angestrebt.

Ihre Aufgaben:

Du bist für die fachliche und kaufmännische Leitung (Planungs-, Organisations- und Steuerungsaufgaben) der selbstbetriebenen Kantine zuständig und sorgst somit für ein täglich hochwertiges und attraktives Speiseangebot.

Das bedeutet im Einzelnen:

- Der Aufbau und die Leitung eines vielfältigen und inklusiven Küchenteams von ca. 7 Mitarbeitenden liegen in Deiner Verantwortung.
- Du bist für die Dienstplangestaltung und Koordination der Küchenabläufe zuständig.
- Du erstellst und planst das Kantinen- und Cateringangebot und arbeitest engagiert an dessen Ausbau und Weiterentwicklung mit.
- Die Vor- und Zubereitung der Speisen (Mittagstisch, Bistro- und Cateringangebot), hierbei steht eine hohe Qualität der Produkte, nachhaltiges, saisonales und regionales Kochen im Vordergrund.
- Im Rahmen der Warenbeschaffung gehören Lieferverträge, Wareneinkauf und -annahme, Lagerung und die entsprechende Qualitätsprüfung und Dokumentation zu Deinen Aufgaben.
- Darüber hinaus nimmst du administrative Aufgaben wie das Kalkulieren der Speise- und Getränkepreise für das Kantinen- und Cateringgeschäft wahr.
- Du stellst die Einhaltung aller erforderlichen Vorgaben im Hinblick auf Arbeits- und Gesundheitsschutz sowie Unfallverhütung sicher.

Wir erwarten:

- Du hast eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Hauswirtschafter (m/w/d) oder zum Koch (m/w/d).
- Idealerweise hast Du bereits Berufserfahrung in einer Position als Küchenleitung.
- Du kochst mit Leidenschaft regional und saisonal, hast Freude dich kreativ in der Gestaltung und Weiterentwicklung von Speiseplänen auszuprobieren und Interesse an aktuellen Food-Trends.
- Ausgeprägte Kunden-, Service- und Qualitätsorientierung sowie eine Hands On Mentalität.
- Du verfügst über gute Kenntnisse in den gängigen MS Office Anwendungen.
- Bereitschaft zur Arbeit an Abenden und Wochenend- sowie Feiertagen (bei Bedarf).

Wir bieten:

- Eine verantwortungsvolle und vielseitige Tätigkeit im Zeichen der Menschlichkeit
- Raum für deine berufliche und persönliche Entwicklung in einem erfahrenen und engagierten Team
- Faire Arbeitsbedingungen gemäß DRK-Reformtarifvertrag
 - Vergütung nach Entgeltgruppe 8
 - 30 Urlaubstage im Jahr und Heiligabend und Silvester arbeitsfrei
 - Eine attraktive betriebliche Altersvorsorge (VBL)
- Flexible Arbeitszeitmodelle, um die Vereinbarkeit von Beruf und Familie zu gewährleisten
- Arbeiten mit Präsenz am Standort Berlin
- Urban Sports Club, Headspace, Babbel und weitere individuelle Angebote zur Gesundheitsförderung und Weiterentwicklung

Solltest du Fragen zur Stelle haben, steht dir Frau Nehls (Referentin der Bereichsleiterin Zentrale Dienste) gerne telefonisch unter 030 85404 161 zur Verfügung.

Als Arbeitgeber stellen für uns die Grundsätze der Rotkreuz- und Rothalbmond-Bewegung eine besondere Verpflichtung dar. Wir begrüßen Bewerbungen von Menschen unabhängig von ethnischer, sozialer und nationaler Herkunft, Geschlecht, Religion, Alter, Behinderung oder sexueller Orientierung.

Wir freuen uns über deine Bewerbung bis zum 21.04.2023 !

Deutsches Rotes Kreuz e.V. -
Generalsekretariat
Carstennstr. 58
12205 Berlin

