

Wir suchen ab sofort

# Koch (m/w/d) für die Tellerhelden



## DAS ERWARTET DICH


## DEINE AUFGABEN

- Eigenständige Planung und Zubereitung von gesunden, abwechslungsreichen Speisen
- Nachhaltiges Küchenmanagement: Du rettetest Lebensmittel, planst flexibel und verarbeitest Zutaten kreativ und ressourcenschonend
- Du hast eine Leidenschaft für das Thema "Zero Waste" in der Küche und siehst in übrig gebliebenen Lebensmitteln eine kreative Chance statt Abfall
- Evaluation, Dokumentation sowie Netzwerkarbeit
- Du behältst den Überblick über die Warenbeschaffung, die Lagerung und die Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Standards

- **Selbstständiges Arbeiten** mit unterschiedlichsten Kooperationspartnern vor Ort
- Einbringung **deiner Talente** und deines Wissens in die tägliche Arbeit in unseren Projekten
- Eine freundliche, bunte **Willkommenskultur** im Verein
- Job-Ticket
- attraktive Vergütung nach Haustarif
- 31 Tage Urlaub
- Jahresvertrag mit Aussicht auf **Festanstellung**

## WIR FREUEN UNS ÜBER

- Menschen mit Kenntnissen aus den Bereichen Ernährung und Nachhaltigkeit
- Professionelles, emphatisches Auftreten sowie eine demokratische und pädagogische Grundhaltung
- Die Fähigkeit zur Selbstorganisation
- Gute Deutschkenntnisse und Freude an der ressourcenschonenden Verarbeitung von Lebensmitteln

 06421 / 9636-0

 [bewerbung@arbeit-und-bildung.de](mailto:bewerbung@arbeit-und-bildung.de)

Standort: Schwalmstadt  
Umfang: 9,75 Std