



An

Interessierte Köche

**JUGEND
SIEDLUNG**
HOCHLAND KÖNIGSDORF

Leitung der Jugendsiedlung
Roland Herzog

Telefon +49 8041 7698-33
Telefax +49 8041 7698-20
Roland.herzog @ jugendsiedlung-hochland.de
www.jugendsiedlung-hochland.de

Stellenangebot Koch/Köchin

Königsdorf, den 20.04.2018

Wir bieten Lebensqualität und Familienfreundlichkeit für eine*n Koch/Köchin!

- ✓ 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

Sehr geehrte*r Interessent*in,

Hier sind alle wichtigen Details zusammengetragen, die wir in einem persönlichen Gespräch gerne erläutern.

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
 - Ggf. Cook and Chill-Verfahren
 - Werkküche & Backhaus (Pizzabacken, Grillen, Dutchofen, 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)

Mind. 1 Tag Probearbeiten ist zum gegenseitigen Kennenlernen erwünscht.

Konkrete Details werden mittels Arbeitsvertrag und Stellenbeschreibung vereinbart.

Rückfragen gerne an Stefan Luidl 08041-7698-32 (kueche@jugendsiedlung-hochland.de) bzw.an Betriebsleiter Roland Herzog, 08041-7698-33 (roland.herzog@jugendsiedlung-hochland.de)

Wir hoffen, Ihnen hiermit ein gutes Angebot mit allen Vorteilen für die Familie und das Privatleben machen zu können und verbleiben

Mit freundlichen Grüßen

Roland Herzog