



Kantine Zukunft Berlin
kantine-zukunft.de
+49 30 40 36 88 910
ktz@speiseraeume.com

Trainer*in für Kantine Zukunft (m/w/d)

Gutes Essen für Alle. Was bedeutet das eigentlich? Wie kann diese Vision für Kantinen und Gemeinschaftsgastronomie umgesetzt werden? Im Rahmen des Projektes *Kantine Zukunft* suchen wir in Berlin gemeinsam nach Lösungen und wollen die Kantinenlandschaft der Hauptstadt in Zusammenarbeit mit den Küchen lecker und zukunftsfähig gestalten.

Wir helfen Küchenteams bei der Weiterentwicklung ihrer Küchen auf ein weitgehendes Bio-Speiseangebot. Ziel der *Kantine Zukunft* ist es, neue Maßstäbe für die Qualität der eingesetzten Lebensmittel, die Ernährungswirtschaft in der Region, für das Esserlebnis und die Kulinarik zu setzen. Die Idee der *Kantine Zukunft* ist kein Küchenkonzept, das langfristig auf höhere Kosten für Lebensmittel setzt, sondern eines, das in das Know-how und die Kreativität der Küchenteams investiert, um die Transformation wirkungsvoll und dauerhaft zu verankern.

Wir suchen ab sofort eine*n Trainer*in (m/w/d) in Berlin, welche*r mit viel Freude und Enthusiasmus zu einem zukunftsfähigen Wandel in den Küchen beitragen möchte. Die Stelle ist bis Ende 2023 befristet.

Ihre Aufgaben:

- Begleitung und Beratung von mehreren Küchen im Rahmen der Kantinen-Werkstatt
 - Erstgespräche führen, Workshops leiten & Ergebnispräsentationen halten
 - detaillierte Einkaufskategorisierung-/Analyse
 - Unterstützung bei Rezepterstellung & Speiseplanumgestaltung
 - Mitarbeit in den Küchen
- Konzeption und Moderation von (Koch-)Workshops zu verschiedenen Themen
- Unterstützung bei Events, z.B. Kantinen-Treffs
- Unterstützung bei administrativen Aufgaben (Ausschreibungen, Sachberichte etc.)

Ihr Profil:

Voraussetzung:

- Kochausbildung oder eine vergleichbare Qualifikation
- Berufserfahrung in Groß-/Cateringküchen bzw. in der Gemeinschaftsgastronomie
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Selbständigkeit, Organisationsgeschick und Teamfähigkeit
- Umfassende Kenntnis über (Bio-)Lebensmittel und deren Ursprung

Speiseräume F+B GmbH
Prenzlauer Allee 186
10405 Berlin



Kantine Zukunft Berlin
kantine-zukunft.de
+49 30 40 36 88 910
ktz@speiseraeume.com

Wünschenswert:

- Erfahrung in dem Einsatz von regionalen Bio-Produkten in der GV
- Erfahrung in der Beratung von Kantinen und Großküchen
- Erfahrung in der Konzeption und Durchführung von Seminaren/Workshops
- Bachelor oder Fachhochschulabschluss

Wir bieten:

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit, als Teil eines spannenden ernährungspolitisch relevanten Projekts, mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten und Freiräumen für eigenverantwortliches Handeln und innovative Ideen
- Selbstständiges Arbeiten in einem kleinen, dynamischen, motivierten Team
- TV-L E12 Vergütung (nur bei entsprechendem Ausbildungsstatus)
- Regelarbeitszeit von 39,4 Stunden

Der Prozess:

Sie fühlen sich von dieser Aufgabe angesprochen und möchten zusammen mit uns und den Berliner Küchenteams die Ernährungswende voranbringen? Dann schicken Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) als PDF bis zum **09.01.2022** an bewerbung@speiseraeume.com.

Eine Auswahl an Kandidat*innen wird nach Prüfung der Unterlagen im Januar 2022 zum Gespräch eingeladen. Weitere Informationen zum Projekt gibt es auf www.kantine-zukunft.de.

Bei Rückfragen zur Bewerbung oder der Stelle schreiben Sie gerne an die oben genannte Mailadresse oder rufen Sie uns an +49 30 5483 5023.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Die Kantine Zukunft wird von der Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr, Klimaschutz und Verbraucherschutz gefördert.



Speiseräume F+B GmbH
Prenzlauer Allee 186
10405 Berlin