



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 oder nach Vereinbarung 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 voraussichtlich 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



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

Wünschenswert:

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

Wir bieten

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit, als Teil eines spannenden ernährungspolitisch relevanten Projekts.
- Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten und Freiräume für eigenverantwortliches Handeln und innovative Ideen.
- Selbstständiges Arbeiten in einem dynamischen, motivierten Team.
- TV-L E12 Vergütung (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 als PDF bis zum **28.02.2023** an bewerbung@speiseraeume.com.

Eine Auswahl an Kandidat*innen wird nach Prüfung der Unterlagen 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 54 82 35 69.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Die Kantine Zukunft wird von der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung gefördert.



Speiseräume F+B GmbH
Prenzlauer Allee 186
10405 Berlin