



Ab sofort stellen wir ein:

KÜCHENLEITUNG / PRODUKTIONSLEITUNG (m/w/d)

Vollzeit 40h / Woche

Für echt KANTINE | Schalenkonzept für Betriebe, Kindergärten & Regenerations-Küchen

Bei **Echt Genusshandwerk** steht Gemeinschaftsverpflegung für Qualität, Handwerk und Verantwortung.

Unser **Schalenkonzept** versorgt **Betriebe, Kindergärten und Regenerations-Küchen** mit frisch gekochten Speisen, die strukturiert produziert, effizient gekühlt und schonend regeneriert werden – **regional, saisonal und ehrlich**.

Wenn du Küche gestalten willst – nicht nur abarbeiten – bist du bei uns richtig.

WAS WIR DIR BEI ECHT KANTINE BIETEN:

- **Geregelte 5-Tage-Woche**
Montag bis Freitag | 07:00–15:30 Uhr
Wochenenden & Feiertage frei
- **Betriebsurlaub über Weihnachten & Silvester**
weil echte Erholung dazugehört
- **Faire Bezahlung**
(ab 3.100€ brutto; Bereitschaft zur Überzahlung ist gegeben)
- **Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege**
Hands-on statt Bürokratie
- **Attraktive Zuverdienstmöglichkeiten**
bei optionalen Einsätzen im Bereich **echt Genusshandwerk Catering**
- **Soft Onboarding**
strukturiertes Ankommen, Begleitung und echtes Einlernen ins Konzept
- **Abwechslungsreiche Tätigkeit**
ständig wechselnder Speiseplan täglich frische Küche mit regionalen & saisonalen Produkten, kombiniert mit internationalen Einflüssen und modernen Ernährungskonzepten

DEINE AUFGABEN:

- **Leitung der Produktion für unser Schalenkonzept**
speziell für **Kindergärten** sowie Speisen für **Regenerations-Küchen**
- **Produktionsplanung & Einkauf der Lebensmittel**
über unser digitales Warenwirtschaftssystem
- **Aktive Mitgestaltung des Speiseplans**
kreativ, praxisnah und zielgruppengerecht
- **Verantwortungsvoller & ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln**
im Sinne eines konsequenten **Zero-Waste-Gedankens**
- **Sicherstellung und Einhaltung der HACCP-Richtlinien**
insbesondere im Cook-&-Chill- und Regenerationsprozess
- **Führung & Organisation des Küchenteams**

DAS BRINGST DU MIT:

- **Grundlegende PC-Kenntnisse**
- **Mehrjährige Berufserfahrung**, idealerweise in der **Großküche, Gemeinschaftsverpflegung oder Kindergartenküche**
- **Erfahrung in Mitarbeiterführung**
- **Hands-on-Mentalität**
du arbeitest strukturiert, lösungsorientiert und mit Verantwortungsbewusstsein

WAS SAGT DIR DEIN BAUCHGEFÜHL?

Sende deine Bewerbung inkl. Lebenslauf an zehetbauer@genusshandwerk.com und schreib uns welche Talente Du hast.