

STELLENAUSSCHREIBUNG



Seit 1950 ist das Konrad-Martin-Haus als katholischer Bildungsträger im Bereich der Erwachsenenbildung tätig. Seit 1994 ist das Haus staatlich anerkannte Heimvolkshochschule. Und seit 2014 arbeitet das Haus in der Struktur einer gGmbH; 100%-iger Gesellschafter ist die Caritas Behindertenwerk GmbH Burgenlandkreis.

Das Haus verfügt heute über 60 Betten und über eine eigene Küche. In unserem Haus werden mehrtägige Seminare zu unterschiedlichen Themen angeboten. Die Arbeit für uns als Heimvolkshochschule bedeutet: „Leben und Lernen unter einem Dach!“

Zu uns kommen Menschen zu Mehrtagesseminaren oder auch zu Tagesveranstaltungen. Wir bieten ein Gesamtpaket aus guter Bildung, leckerer Verpflegung und entspannter Übernachtung aus einer Hand, damit sich die vielen unterschiedlichen Gäste des Hauses bei uns rundum wohlfühlen. Wir haben keinen „Durchschnittsgast“, sondern zu uns kommen Menschen mit vielen individuellen Ansprüchen. Unsere Gäste sind alt und jung, Frauen und Männer. Unsere Gäste lieben Fleisch, Fisch und veganes Essen. Sie wollen extra große Portionen oder machen bei uns einen Fastenkurs mit. Unsere Gäste können alles essen oder sind aufgrund von Allergien eingeschränkt. Und unsere Gäste kommen aus Sachsen-Anhalt, aus Deutschland und zunehmend auch aus Europa. Unsere Gäste sind so vielfältig wie das Leben – und sie alle sollen bei uns im Haus lecker versorgt werden.

Aufgrund des Ausscheidens des bisherigen Küchenleiters zum Sommer 2025 suchen wir langfristig und frühestens ab 01.04.2025 (oder später) eine/n neue/n

Küchenleiter (m/w/d)

in einem Stellenumfang von mindestens 75 %.

Wir erwarten:

- Eigenständige Organisation des Tagesgeschäfts in der Küche
- Erstellung von Speiseplänen unter Berücksichtigung der Wünsche unserer Gäste
- Weiterentwicklung von veganen und vegetarischen Angeboten im Haus
- Kalkulation der Speisen
- Verantwortung für das Bestellwesen
- Verantwortliche Umsetzung aller notwendigen Hygienemaßnahmen (HACCP-Konzept)
- Enge Zusammenarbeit mit der Hauswirtschaftsleitung

Das bringen Sie mit:

- Freude am kreativen Kochen
- Freude am Organisieren und Gestalten
- Freude am Umgang mit unseren Gästen
- Betriebswirtschaftliche und kalkulatorische Kenntnisse
- Flexibilität, Belastbarkeit und die Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden und die Übernahme von Bereitschaftsdiensten

Wir bieten:

- Ein attraktives Tätigkeitsfeld mit großen Gestaltungsspielräumen
- Flexible Arbeitszeit- und Arbeitsplatzgestaltung
- Leistungsgerechte Vergütung nach den Arbeitsvertragsrichtlinien des Deutschen Caritasverbandes
- 30 Tage Urlaub
- Betriebliche Altersvorsorge

Wenn Sie sich vorstellen können, in einer der schönsten Regionen Deutschlands zu leben und zu arbeiten, freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung (bitte mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins) per Mail bis zum 30.11.2024 an folgende Anschrift: [m.deboor\[at\]luisenhaus.de](mailto:m.deboor@luisenhaus.de).

Hinweis: Mit Ihrer Bewerbung erklären Sie sich einverstanden, dass wir im Rahmen des Bewerbungsverfahrens Ihre Daten speichern.