



Stellenbeschreibung Küchenleitung

Aufgaben im Überblick

- Versorgung von 600-750 Menschen
- Zentrale Küche für mehrere dezentrale Essensausgabestellen
- Verwendung frischer, regionaler, saisonaler und verpackungsarmer Lebensmittel
- Planung Lebensmitteleinkauf

Einbindung weiterer Mitarbeiter:innen und Helfer:innen

Erwartungen

- Eigenständiges Arbeiten im Team
- Die Teilnahme an den Treffen des Projektteams sowie bei Bedarf an weiteren Arbeitstreffen
- Die Teilnahme an weiteren Veranstaltungen (Vorbereitungswochenenden etc.)

Kontakt

Melde dich einfach über das Formular auf der Homepage bei uns oder schreib uns eine E-Mail an hm.jupfi@bayernlager.de

Wir freuen uns auf dich!

Anna und Krümel
Helfendenmanagement

Kathi, Lene und Maex
Lagerleitung