



## **Wir suchen Team-Kolleg:innen mit Tatkraft, Flexibilität und Herzlichkeit**

Das bewegt uns: Nachdem die Ordensschwwestern im Kloster über 110 Jahre lebten und wirkten, sind wir seit dem 1. Januar 2020 in ihre Fußstapfen getreten. Die Aufgabe der Cohaus Kloster Schlehdorf GmbH ist es, einen Ort zum Wohnen, Lernen und Arbeiten zu erhalten und gleichzeitig neue Formen der Gemeinschaft und des Miteinanders zu ermöglichen.

Das ehemalige Kloster mit 12 Gästezimmern, 3 Seminarräumen und ca. 600 qm öffentlicher Fläche, 16 Gewerberäume und sechs Cluster-Wohnungen mit 50 Zimmern gleicht einem eigenen sozialen Ökosystem, in dem viele unterschiedliche Nutzergruppen gemeinsam wohnen, leben und arbeiten: Dauerhafte Bewohner:innen, Nutzer:innen von Gewerberäumen, Gäste von Seminaren und Veranstaltungen, Dorfbewohner:innen und viele mehr.

Die Cohaus Kloster Schlehdorf GmbH behält dieses Ökosystem ganzheitlich im Blick und sorgt für ein organisches Wachstum in allen Bereichen. Dafür suchen wir ab sofort Unterstützung für unser Küchenteam:

## **KOCH/KÖCHIN, BEIKOCH/KÖCHIN, KÜCHENHILFE**

in Teil- oder Vollzeit oder als 450,- EUR Kraft

In unserer Großküche verpflegen wir Bewohner:innen, Gäste, Seminarteilnehmer:innen und auch externe Veranstaltungen. Dafür nutzen wir Lebensmittel in Bio-Qualität und gehen mit unseren Ressourcen respektvoll und schonend um. Das bedeutet wir verwerten maximal, kaufen regional, im besten Fall lokal und es wandert wirklich nichts Unnötiges in der Tonne. Bei unserem Lieblingslieferanten, der Gärtnerei des KlosterGuts in direkter Nachbarschaft des Klosters, nehmen wir alles ab was der Garten abwirft und leben so das Prinzip „*From Farm To Table*“. Unsere Küche ist vegan und inspiriert Gäste und Bewohner dazu, Neues zu probieren und Alternativen kennenzulernen. Entsprechend lebt auch unser Verpflegungskonzept die Werte des Klosters und bringt diese erlebbar auf den Teller jeden Gastes. Wir stehen am Anfang der Umsetzung unseres Verpflegungskonzeptes und freuen uns sehr auf weitere motivierte Teammitglieder, die mit uns gemeinsam das Konzept mit Leben füllen und ihr Wissen und ihre Erfahrung gerne teilen und mit einbringen,

**Du weißt, wer du bist und wofür dein Herz schlägt? Du kannst dich mit unserer Vision für das Projekt verbinden und bringst genau den richtigen Sinn für kreativen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln mit?**

**Das kannst du bewegen in deinem Verantwortungsbereich:**

- Du unterstützt die tägliche Gemeinschaftsverpflegung (ca. 15 bis 80 Personen wie Hausbewohner:innen, Gäste- und Seminarbetrieb, KlosterGut, Schwesterngemeinschaft und Realschule).
- Als Teamplayer:in arbeitest du gerne mit den weiteren Mitarbeiter:innen zusammen.
- Du bereitest vegetarische und vegane Speisen mit Leidenschaft und Kreativität zu.
- Gemeinsam mit den Kolleg:innen der Hauswirtschaft hast Du als Gastgeber:in im Blick, das sich alle im Speisesaal und im Haus wohlfühlen.

**Das bringst du mit:**

- Du hast Erfahrungen in einem Küchen- und/oder Gastronomiebetrieb.
- Du möchtest neue Wege entdecken, dazulernen und gleichzeitig dein Wissen weitergeben.
- Dir ist eine wertschätzende, offene und lösungsorientierte Kommunikation wichtig.
- Zeiten oder Situationen von Hektik oder Spannungen bringen dich nicht aus der Fassung.
- Du stehst deiner Arbeit auch an Wochenenden und Feiertagen offen und mit hoher Motivation gegenüber.
- Deine Persönlichkeit und deine Kompetenz sind uns wichtiger als deine Abschlüsse.
- Du gehst offen auf alle Menschen im Kloster zu.
- Dich beschäftigen - wenigstens in Teilen - die gleichen Themen, wie uns:
  - Gemeinwohlorientiertes und enkeltaugliches Wirtschaften
  - Werte der WOGENO als Genossenschaft: sozial, ökologisch und selbstverwaltet
  - Transformation eines klösterlichen Wirtschaftsbetriebs
  - Solidarische Supermärkte und Landwirtschaften

**Das bringen wir ein:**

- Wir sind ein junges Unternehmen mit einer kollegialen Arbeitsweise auf Augenhöhe und sind per DU mit Allen, mit denen wir zusammenarbeiten. Unsere Teamkultur ist von Herzlichkeit, Anpacken und Vision geprägt.
- Wir bieten nach einer Probezeit ein unbefristetes Arbeitsverhältnis mit fairem Gehalt.
- Lebenslanges Lernen ist uns ein Anliegen. Daher unterstützen wir dich bei Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen.
- Bei uns kannst du aktiv mitgestalten, das Denkmal neu zu nutzen und zu beleben: dafür brauchen wir gleichermaßen Kreativität und Fingerspitzengefühl!
- Wir bieten dir einen Arbeitsplatz in einem ehemaligen Kloster im Ortszentrum von Schlehdorf: Besprechungen bei einem Spaziergang oder ein Bad im Kochelsee (5 min zu Fuß) in der Mittagspause sind nur ein paar der Schönheiten, die dir das Arbeiten bei uns ermöglicht.

Du hast Lust bekommen, uns kennenzulernen und unser Team zu verstärken?

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung per E-Mail an: [kueche@cohaus-schlehdorf.de](mailto:kueche@cohaus-schlehdorf.de)

Bei Fragen zum Aufgabenbereich hilft dir Daniela Weinhold gerne weiter:

[kueche@cohaus-schlehdorf.de](mailto:kueche@cohaus-schlehdorf.de) oder 0152 25657872