



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

LEITUNG GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

in Vollzeit (30 bis 40 h wöchentlich)

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 stellst die tägliche Gemeinschaftsverpflegung (ca. 15 bis 80 Personen wie Hausbewohner:innen, Gäste- und Seminarbetrieb, KlosterGut, Schwesterngemeinschaft und Realschule) sicher.
- Du leitest das Küchenteam und bist verantwortlich dieses nach Bedarf weiter auszubauen. Als Teamplayer:in bindest Du die übrigen Mitarbeiter:innen und die Hausbewohner:innen in deine Prozesse mit ein.
- Du planst, produzierst und bereitest vegetarische und vegane Speisen mit Leidenschaft und Kreativität zu.
- Du layoutest die Speisekarte und Beschriftungen der Speisen für ein einheitliches Erscheinungsbild und übernimmst die Kommunikation der Speisekarte an alle Nutzergruppen.
- Du kümmerst dich um Angebots- & Rechnungsstellung und hast dein Budget im Blick.
- Du kümmerst dich um die Einhaltung der HACCP Richtlinien und Sicherheitsstandards.
- Du baust ein Netzwerk von Lieferanten nach regionalen, qualitativen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten mit unserem Partner KlosterGut Schlehdorf auf.
- Du verantwortest den kompletten Warenbestand sowie deren Lagerung, kaufst bedarfsorientiert ein und sicherst durch Warenkontrolle die Qualität.
- 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 und Koordination eines Küchen- und/oder Gastronomiebetriebes.
- Du möchtest neue Wege entdecken, spannende Konzepte weiterentwickeln und hast dabei stets alle notwendigen Standards und Vorschriften im Blick.
- Du zeichnest dich als Organisations- und Koordinationstalent aus und verfügst über ein hohes Maß an Eigeninitiative.
- Dir ist eine wertschätzende, offene und lösungsorientierte Kommunikation wichtig.
- Du willst mit deiner Arbeit etwas bewegen und magst Herausforderungen.
- 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

Bei Fragen zum Aufgabenbereich hilft dir Daniela Weinhold gerne weiter:

kueche@cohaus-schlehdorf.de oder 0152 25657872