

Sie wollen organisieren und mit anpacken?

Dann haben wir den richtigen Arbeitsplatz für Sie:

LEITUNG KÜCHE

für die Erstaufnahmeeinrichtung Sportallee

(in Vollzeit)

Fördern & Wohnen (F&W) gibt obdach- und wohnungslosen Menschen ein Dach über dem Kopf und hilft ihnen, wieder Fuß zu fassen. Auch Geflüchtete finden hier eine Bleibe auf Zeit. Für Menschen, die es auf dem Wohnungsmarkt besonders schwer haben, schafft F&W Wohnungen. Menschen mit Behinderung oder psychischer Erkrankung wohnen bei F&W und erleben Teilhabe. F&W Fördern & Wohnen AöR ist ein Tochterunternehmen der Freien und Hansestadt Hamburg. Mit rund **2.200 Mitarbeiter:innen** ist es an über **200 Standorten** für Menschen da.

F&W betreibt Erstaufnahmeeinrichtungen für Asylsuchende, die neu in Hamburg angekommen. Neben der sicheren Unterbringung und der sozialen Beratung gehört auch die tägliche gemeinschaftliche Verpflegung mit drei Mahlzeiten zu unseren Leistungen. Für die mehr als 300 Bewohner:innen am Standort Sportallee im Bezirk Hamburg-Nord suchen wir nun eine Leitung der Küche.

Als fachliche und organisatorische Leitung der Küche steuern Sie insbesondere den Personaleinsatz sowie das Bestellwesen und Sie kontrollieren die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Auch arbeiten sie aktiv im Regelbetrieb bei der täglich dreimal stattfindenden Zubereitung und Ausgabe der Speisen mit.

Diese Position ist **zum nächstmöglichen Zeitpunkt** und **unbefristet** zu besetzen.

KERN- AUFGABEN

Organisations- und Kontrollaufgaben:

- Aufnahme der Bedarfe sowie Meldung der täglichen Mahlzeitenmenge, Küchenausstattung, Zusatzprodukte etc. im Rahmen des Bestellwesens
- Kontrolle der gelieferten Qualitäten und Mengen sowie der Speisepläne
- Vorschläge zur nachhaltigen Verwendung und zur Vielfalt von Speisen
- Abfragen und Erstellen von monatlichen Personaleinsatzplänen
- Organisation und Moderation von Schichtübergaben der Mitarbeiter:innen
- Sicherstellung der Umsetzung von Hygienevorschriften sowie des infektionsschutzgerechten Umgangs mit Lebensmitteln
- Sicherstellung des Informationsflusses vom Team Küche zur Bereichsleitung

Aufgaben im Regelbetrieb der Küche:

- Portionierung und Ausgabe von Frühstück, Mittag- und Abendessen
- Besteck und Geschirr auf- und bereitstellen
- Zubereitung und Ausgabe von Heiß- und Kaltgetränken
- Ein- und Ausräumen des Geschirrspülers sowie Oberflächenreinigung von Tischen, Arbeitsflächen und Fußböden in der Kantine und im Servicebereich

IHR PROFIL

- Abgeschlossene küchenspezifische Berufsausbildung sowie vielfältige praktische Erfahrungen in Küchen und/oder Kantinen („Cook & Chill“)
- Sichere Kenntnisse der Hygienevorschriften und der Arbeitssicherheit
- Erfahrung in der Warenbestellung und der Eingangskontrolle
- Erfahrung in der Erstellung von Dienst- und Jahresurlaubsplänen
- Eine jederzeit faire, vertrauensvolle und wertschätzende Kommunikation
- Klarer Blick für die Umsetzung von Prioritäten, auch in Stresssituationen
- Ausgeprägtes Sauberkeits- und Hygieneverständnis sowie hohe Zuverlässigkeit
- Bereitschaft zur Schichtarbeit und zu Diensten auch am Wochenende

DAS FINDEN SIE BEI UNS

- Sinnstiftende Aufgaben im sozialpolitischen Kontext
- Krisensicherer Job und eine langfristige Perspektive
- Fachliche Unterstützung durch unsere Spezialisten im Hygienemanagement und in der Arbeitssicherheit
- Kooperative und unterstützende Zusammenarbeit mit den Reinigungskräften, dem Sicherheitsdienst sowie dem Warenlieferanten (Caterer)
- Mitarbeiter:innengespräche und regelmäßiger Austausch auf Augenhöhe
- Vielfältige Fortbildungs- und Qualifizierungsangebote
- Zuschuss zum hvv Deutschlandticket
- 30 Urlaubstage
- Urban Sports – Zugang zu über 4000 Fitness- und Wellnessangeboten
- Möglichkeit des Fahrrad-Leasings
- Vergütung und betriebliche Altersvorsorge nach Tarifvertrag der Arbeitsrechtlichen Vereinigung Hamburg e. V. (TV-AVH) – **EG 9c**

F&W ist ein diverses Unternehmen, das Vielfalt schätzt. Daher begrüßt F&W Bewerbungen von Menschen aller Geschlechter, Nationalitäten, von People of Colour sowie Bewerber:innen mit Fluchthintergrund oder familiärer Migrationsgeschichte.

Bei gleicher fachlicher Kompetenz und Eignung werden schwerbehinderte und ihnen gleichgestellte Bewerber:innen ebenso bevorzugt berücksichtigt wie Männer, da diese im ausgeschriebenen Bereich unterrepräsentiert sind.

INTERESSE GEWECKT?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lebenslauf, Ausbildungs- und Arbeitszeugnisse per E-Mail, über unser Onlineportal oder per Post unter **Angabe der Kennziffer 086-25** an uns.

KONTAKT

Fördern & Wohnen
Personalmanagement
Kennziffer 086-25
Heidenkampsweg 98
20097 Hamburg
bewerbung@foerdernundwohnen.de

Kontakt für Fragen:
Herr Dirk Packheiser
Bereichsleitung Erstaufnahme
040 – 428 35 34 81