



Teamleiter:in für unsere Küche (m/w/d)

Für die Teamleitung unseres Küchenteams suchen wir ab sofort eine kompetente Köchin für ein Stellenausmaß von 20-40 Stunden.

Wir suchen dich:

Wir wünschen uns eine:n begeisterte:n Koordinator:in für unser Küchenteam, die/der neue Akzente für die Zukunft der vegetarischen Küche im Haus der Stille setzen möchte. Als Koch/Köchin mit mehrjähriger Erfahrung und innovativen Ideen trägst du bedeutend zum Gelingen unseres Hauses als Zentrum für Meditation, Spiritualität und Achtsamkeit bei. Unser hauseigener Gemüse- und Obstgarten steht als Verwirklichungsraum ebenso zur Verfügung wie die gesamte Küche, die am Nachmittag Möglichkeiten z.B. für Catering etc. bietet.

Aufgaben:

- Leitung des Küchenteams (ca. 4 Personen)
- Mitarbeiterführung von hauptamtlichen und ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen
- Erstellen des Dienst- und Urlaubsplans
- Gestaltung/Zubereitung des kulinarischen vegetarischen Angebots (Frühstücksbuffet, 1 Mittagsmenü, Abendessenbuffet)
- Menüplanerstellung
- Gemeinsame Kostenkalkulation mit der wirtschaftlichen Leitung
- Selbständiger regionale und saisonale Einkauf
- Herstellen von hauseigenen Marmeladen, Säften, Apfelessig und Brot
- Diätküche
- Lagerführung, Einhaltung der Hygienestandards

Wir erwarten uns:

eine abgeschlossene Kochlehre, mehrjährige praktische Erfahrung in der Küche, Leitungskompetenz, Kreativität, Freude an der vegetarischen Küche, Teamfähigkeit, respektvoller Umgang, Mittragen der „Stille“ als Marke der Hauses - auch im Küchenalltag

Wir bieten:

Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit

Angenehmes Betriebsklima

Unbefristete Jahresstelle

20-40 WS je nach Vereinbarung

5 Tage Woche

jedes 2. Wochenende frei

Familienfreundliche Kernarbeitszeiten ca. 7.00 bis 13.30 Uhr

Gestaltungsmöglichkeit für die persönliche Lebensarbeitszeit

Das monatliche Mindestentgelt beträgt bei der Vollzeitstelle brutto 2.891,- Bereitschaft zu Mehrbezahlung je nach Erfahrung und Qualifikation.

Wer wir sind:

Das Haus der Stille ist ein geistliches Zentrum inmitten der Natur, das einzelnen Gästen, aber auch Gruppen und Kursteilnehmer:innen, Auszeit, Rückzug, Stille ermöglicht.

Wir haben einen Gästebetrieb, in dem bei maximaler Auslastung 45 Gäste mit einem zweigängigen vegetarischen Mittagsmenu und Salat bekocht werden, dazu Frühstück und kaltes Abendbuffet. Die durchschnittliche Auslastung variiert stark. Am Wochenende brauchen wir auch manchmal ein Buffet für 100-200 Personen. Das Hauptgeschäft durch Kursbetrieb läuft bei uns von Freitag bis Sonntag. Die Abende sind frei.

Bei Interesse senden Sie Ihre **Bewerbungsunterlagen samt Lebenslauf** an:

Haus der Stille
z.Hd. Frau Natalie Kamper BA
Friedensplatz 1
8081 Heiligenkreuz am Waasen
natalie@haus-der-stille.at