



FLAMBACHER MÜHLE

Christliches Freizeit- & Bildungszentrum

Eingebettet in die herrliche Mittelgebirgslandschaft Oberharz - umgeben von Wäldern, Bergwiesen und zahlreichen Gewässern - liegt unser Seminar- und Freizeitzentrum: die Flambacher Mühle. Hier bieten wir Gruppen (fast) jeder Größe ein vielfältiges Seminar- und Erlebnisangebot, zahlreiche Sport- und Freizeitmöglichkeiten sowie Raum für neue Impulse und Erfahrungen. Wir sind eine christliche Einrichtung, in der Offenheit, ein herzliches Miteinander und Wertschätzung gegenüber allen Menschen die Atmosphäre prägt. **Nun benötigen wir Verstärkung!**

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir in Vollzeit eine

Küchen- und Hauswirtschaftsleitung (m/w)

Wertschätzend und partnerschaftlich - unser Angebot an Sie

- Eine interessante Tätigkeit mit Raum für Eigeninitiative und Verantwortung,
- ein offenes, wertschätzendes Arbeitsklima in einem engagierten Team,
- eine gezielte Einarbeitung sowie
- ein sicherer Arbeitsplatz mit Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung.

Vielfältig und anspruchsvoll - Ihre Aufgaben bei uns

- Im Schichtdienst übernehmen Sie die Leitung unserer Küche und Hauswirtschaft. Dabei obliegt Ihnen die Führung eines ca. 20-köpfigen Teams. Ihre Arbeitszeit beginnt frühestens um 7.00 Uhr und endet spätestens um 21.30 Uhr. In den meisten Fällen haben Sie bereits gegen 15:00 Uhr Feierabend.
- Sie motivieren „Ihre Mannschaft“, erstellen die Dienst- und Reinigungspläne und übernehmen Anleiter- und Schulungsaufgaben.
- Sie organisieren den Einkauf von Lebensmitteln sowie die Vorratshaltung mit einem guten Blick für die Qualität, den Preis und die benötigten Mengen. Auch der Einkauf von Reinigungsmitteln fällt in Ihren Aufgabenbereich.
- Die Mahlzeiten für die Gemeinschaftsverpflegung bereiten Sie unter Berücksichtigung der geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie der empfohlenen Ernährungsrichtlinien zu.

Sie überzeugen uns mit Ihrer Kompetenz

- Ihre Ausbildung zum Koch (m/w), Hauswirtschaftler (m/w) oder vergleichbar haben Sie erfolgreich abgeschlossen.
- Idealerweise verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung in diesem Arbeitsbereich - gerne in einer Großküche.
- Gute Kochkenntnisse und hauswirtschaftliches Organisationsvermögen zählen zu Ihren Stärken.
- Ihre Tätigkeiten führen Sie in hoher Eigenverantwortung und verlässlich aus.
- Sie sind bereit und fähig im Team zu arbeiten und bringen sich engagiert ein.
- Sie haben Freude am Umgang und an der Kommunikation mit unseren Gästen, insbesondere mit Kindern und Jugendlichen.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie gerne per E-Mail und zusammen mit einem Gesundheitszeugnis an den Leiter der Flambacher Mühle - Rolf Larsen - senden.

Flambacher Mühle | Rolf Larsen | 38678 Clausthal-Zellerfeld
R.Larsen@flambacher.de | www.flambacher.de