



Die nobis gGmbH Der Dienstleister ist ein Inklusionsunternehmen im Norden Berlins und seit 2002 in der Region Berlin und Brandenburg in den Geschäftsbereichen Gastronomie, Einzelhandel und Reinigung tätig. Seit 2024 gehört die nobis gGmbH zum Unternehmensverbund der Lebenshilfe Berlin.

Durch die Beschäftigung von aktuell über 120 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen mit und ohne Behinderung wird Inklusion ganz praktisch gelebt.

Der Geschäftsbereich Gastronomie versorgt Schulen, Kindertagesstätten sowie Seniorenheime mit Mittagessen. Außerdem betreibt der Bereich ein öffentliches Betriebsrestaurant. Insgesamt werden etwa 1500 hungrige Kunden täglich beköstigt.

Für unsere Standorte in Berlin-Mitte bzw. Pankow suchen wir eine fachlich und menschlich überzeugende Persönlichkeit als

Küchenchef/Küchenchefin (m/w/d)

in Vollzeit, unbefristet, aktuell 40 Stunden/Woche

zum nächstmöglichen Eintrittsdatum

Bereichernd: Ihre Perspektiven

- Attraktive Vergütung und pünktliche Gehaltszahlung
- 30 Tage Urlaub zzgl. 24. und 31.12. als freie Tage, Arbeitszeitkonto
- Geburtstags- und Jubiläumsszuwendungen
- Einarbeitung durch erfahrene Kollegen/-innen und bei Bedarf ergänzende Fortbildungen
- Mitarbeiterverpflegung
- Personalrabatt in unserem CAP-Märkten
- ausgeprägte und wertschätzende Teamkultur, in der Sie Ihre Ideen und Kompetenzen einbringen können
- eigenverantwortliche, anspruchsvolle und vielfältige Tätigkeiten
- moderner Arbeitsplatz mit sehr guter Verkehrsanbindung

Verantwortungsvoll: Ihre Aufgaben

- Führungsverantwortung für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Küche
- Teamentwicklung und Mitarbeiterführung
- Wöchentliche Speiseplanerstellung
- Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufs und dessen stetige Optimierung
- Warenbestellung
- Wareneingang und Kontrolle nach HACCP
- Überwachung und Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften, sowie internen Standards

Persönlich: Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin oder im gastronomischen Bereich erforderlich
- Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie
- Qualitätsbewusstsein und Teamgeist
- Hohe Kunden- und Gästeorientierung
- Fundierte Warenwirtschaftskenntnisse
- gewissenhafte, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Sie sind ein Teamplayer mit echter hands-on-Mentalität
- der Umgang mit MS Office sind für Sie eine Selbstverständlichkeit
- Zuverlässigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit, Zielstrebigkeit und Kreativität runden Ihr Profil ab

Sie haben noch Fragen?

Der Leiter der Gastronomie, Herr Toni Nitschke, ist gern telefonisch für Sie da:

030 4 47 25 00-23

Wir freuen uns auf Sie!

Sie möchten sich in einem vielfältigen Tätigkeitsbereich einbringen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen bevorzugt per Mail an personal@nobis-berlin.de mit Ihrem frühestmöglichen Eintrittstermin und Ihrer Gehaltsvorstellung.

Hinweis: Bewerbungen von Menschen mit Behinderungen im Sinne von § 19 SGB III und § 2 Abs.2 und 3 SGB IX werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

nobis Der Dienstleister gGmbH
Personalabteilung
Triftstr. 38
13127 Berlin
Tel.: 030/474 794-46
personal@nobis-berlin.de