



Kreative:r Küchenschef:in (m/w/d)

Für die Leitung unserer Küche suchen wir ab September eine:n kompetente:n Köchin/Koch für ein Stellenausmaß von 40 Stunden.

Als innovatives spirituelles Zentrum mit christlicher Prägung ist uns eine Ernährung wichtig, die sowohl für uns Menschen als auch für unseren Planeten gesund und verträglich ist. Diese beiden Faktoren sehen wir in der „Planetary-Health-Diet“ (s.u.) verwirklicht und möchten unsere Ernährung dahingehend umgestalten.

Wir suchen dich:

Wir wünschen uns eine:n begeisterte:n Leiter:in für unser Küchenteam, die/der neue Akzente für die Zukunft der 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. Eine großzügige Küche mit Tageslicht, unser hauseigener Gemüse- und Obstgarten stehen als Verwirklichungsraum zur Verfügung.

Aufgaben:

- Leitung und Ausbau des Küchenteams (derzeit ca. 4 Personen)
- Gestaltung/Zubereitung des kulinarischen, regionalen Angebots (Frühstücksbuffet, 1 Mittagsmenü, Abendbuffet)
- Mitarbeiterführung von hauptamtlichen und ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen
- Erstellen des Dienst- und Urlaubsplans
- Menüplanerstellung
- Gemeinsame Kostenkalkulation mit der wirtschaftlichen Leitung
- Selbstständiger regionaler und saisonaler Einkauf
- Verarbeitung von eigenem Obst und Gemüse
- Diätküche
- Lagerführung, Einhaltung der Hygienestandards

Wir erwarten uns:

eine abgeschlossene Kochlehre, mehrjährige praktische Erfahrung in der Küche, Gewerbeberechtigung, Leitungskompetenz, Kreativität, Freude an einem neuen, nachhaltigen Kochstil, Teamfähigkeit, respektvollen Umgang, Mittragen der „Stille“ als Marke der Hauses – auch im Küchenalltag

Wir bieten:

Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit

Angenehmes Betriebsklima

Unbefristete Jahresstelle

30-40 WS je nach Vereinbarung

5 Tage Woche

jedes 2. Wochenende frei

Kernarbeitszeiten ca. 7.00 bis 13.30 Uhr

Das monatliche Mindestentgelt beträgt bei der Vollzeitstelle brutto € 3000,-

Wer wir sind:

Das Haus der Stille ist ein geistliches Zentrum am Rande der Steirischen Toskana inmitten der Natur, 30 Minuten von der Grazer Innenstadt entfernt, das einzelnen Gästen, aber auch Gruppen und Kursteilnehmer:innen, Auszeit, Rückzug, Stille ermöglicht.

Bei Interesse senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen samt Lebenslauf und einem Wochenmenüplan an:

Haus der Stille

z.Hd. Herrn Philipp Friesenbichler

Friedensplatz 1

8081 Heiligenkreuz am Waasen

philipp@haus-der-stille.at

***Ziel der Planetary Health Diet** ist es, uns jetzt so zu ernähren, dass die 10 Milliarden Menschen, die im Jahr 2050 auf der Erde leben werden, auch noch gesund ernährt und unsere Umwelt in einem lebenswerten Gleichgewicht erhalten werden kann. (Mehr Information dazu unter www.umweltberatung.at oder www.aok.de)