

## KÜCHENTRAINER\*IN FÜR STADT-LAND-KÜCHE (M/W/D) (VOLLZEIT), AB SOFORT

Im Rahmen des Projekts STADT-LAND-KÜCHE unterstützen wir Köch\*innen der Gastronomie in Sachsen dabei, mehr bio-regionales, frisches und handwerkliches Essen auf die Teller zu bringen. Im Raum Leipzig richten wir uns mit einem vielfältigen Angebot aus Koch-Workshops, individueller Beratung und Vernetzungsveranstaltungen insbesondere an die private Betriebsgastronomie und die Individualgastronomie. Ziel ist es, die Teams mit kulinarischer und handwerklicher Kompetenz zu stärken.

Wir suchen ab sofort eine/einen Küchentrainer\*in (m/w/d) in Vollzeit in Leipzig, die/der mit viel Freude und Enthusiasmus zu einem zukunftsfähigen Wandel in den Küchen beitragen möchte. Die Aufgaben umfassen praktische Arbeit, Leitung und Moderation von Workshops, Rezeptentwicklung und das Begleiten des Transformationsprozesses unter Berücksichtigung der verschiedenen Trainingsmodule. Zudem ist die Abstimmung mit Küchen- und Geschäftsleitungen von großer Bedeutung, um die Projektziele zu erreichen. Die Stelle ist voraussichtlich bis Ende 2027 befristet.

### Ihre Aufgaben

- Enge Zusammenarbeit mit den Küchen, um gemeinsam die Steigerung des Bio-Anteils und die Ziele des Projekts STADT-LAND-KÜCHE umzusetzen
- Hauptansprechpartner\*innen für Führungskräfte von Einrichtungen sowie für Köch\*innen bei Fragen und Kommunikationsbedarf
- Auswertung der für die Zusammenarbeit mit den Küchen relevanten Daten
- Feststellen des jeweiligen Schulungs- und Beratungsbedarfs
- Praktische Arbeit in den Küchen (Hospitation)
- Vor- und Nachbereitung der Beratungstermine mit den Küchen
- Umsetzung von theoretischen und praktischen Workshops
- Absprache mit Küchen- und Geschäftsleitungen zu Maßnahmen und Zielen der Beratung

### Ihr Profil

#### Voraussetzung:

- Kochausbildung oder eine vergleichbare Qualifikation im Bereich der Lebensmitteltechnik
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Selbständigkeit, Organisationsgeschick und Teamfähigkeit
- Umfassende Kenntnis über (Bio-)Lebensmittel und deren Ursprung
- Berufserfahrung in Groß-/Cateringküchen oder in der Individualgastronomie
- Erfahrungen mit Change-Management Prozessen in der Gastronomie
- Erfahrung mit dem Einsatz von (regionalen) Bio-Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie
- Erfahrung in der Beratung von Kantinen und Großküchen
- Erfahrung in Konzeption und Durchführung von Seminaren und Workshops

Wünschenswert:

- Bachelor oder Fachhochschulabschluss im Bereich Ernährungs- /Gesundheitswissenschaften, Ökotrophologie, Erziehungswissenschaften oder ähnlichen vergleichbaren Fächern
- Erfahrung mit Ausschreibungen für Gemeinschaftsgastronomie

Die genannten Eigenschaften beschreiben eine Idealvorstellung. Bewerben Sie sich auch dann, wenn Sie nicht alle Punkte erfüllen aber dennoch Interesse an dem Job haben.

Wir bieten

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit und die Möglichkeit ein Teil eines spannenden ernährungspolitisch relevanten Projekts zu werden
- Selbstständiges Arbeiten in einem dynamischen, motivierten Team
- Bürostandorte in Leipzig, Dresden und Berlin, sowie die Möglichkeit mobil zu arbeiten

Der Prozess

Sie fühlen sich von dieser Aufgabe angesprochen und möchten zusammen mit uns und den sächsischen Küchenteams die Ernährungswende voranbringen? Dann schicken Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen als PDF an [bewerbung@speiseraeume.com](mailto:bewerbung@speiseraeume.com) mit dem Betreff „BEWERBUNG STADT-LAND-KÜCHE“. Die Stelle ist ab sofort zu besetzen.

Wir sind offen für und interessiert an verschiedenen Erfahrungsschätzen. Speiserräume begrüßt ausdrücklich Bewerbungen aller Nationalitäten und Identitäten. Für einen Einblick in unsere Arbeit, nutzen Sie gerne die Website von Stadt-Land-Küche <https://stadt-land-kueche.de/> oder besuchen Sie unsere allgemeine Website von Speiserräume <https://speiseraeume.com> .

Bei Rückfragen zur Bewerbung oder der Stelle schreiben Sie gerne an die oben genannte Mailadresse oder rufen Sie uns an unter +49 341 98973392.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ihre Ansprechpartnerin

Charlotte Prelorentzos  
(Projektkoordinatorin STADT-LAND-KÜCHE)