



Das Haus Mariengrund in Münster-Gievenbeck ist seit über 50 Jahren eine anerkannte Einrichtung der Fort- und Weiterbildung für Menschen aller Altersstufen in NRW. Zeitgleich bietet es als Tagungszentrum mit seinen 3 Sälen und 7 Seminarräumen vielfältige Nutzungsmöglichkeiten und kann auch für externe Veranstaltungen und Seminare angemietet werden.

Mit seinen über 50 Gästezimmern und dem beliebten Gastronomieangebot mit saisonaler und regionaler Küche bietet Haus Mariengrund auch als Gästehaus beste Rahmenbedingungen für Übernachtungen und mehrtägige Veranstaltungen. Die Präsenz der Marienschwestern, zuvorkommender Service und herzliche Gastfreundschaft sowie das weitläufige und idyllische Außengelände gibt dem Ort zudem eine besondere Atmosphäre der Ruhe und Spiritualität.

Werden auch Sie Teil unseres dynamischen Teams und bereichern Sie uns ab sofort als

Küchenleiter/in

Es erwartet Sie ein vielseitiges und anspruchsvolles Arbeitsfeld:

- Sie unterstützen das Bildungsangebot unseres Hauses mit einer ausgewogenen und gesunden Ernährung unserer Gäste.
- Sie entwickeln gerne mit kreativen und innovativen Ideen ein attraktives, zeitgemäßes und gesundheitsbewusstes Kochkonzept, das die Mahlzeiten zum Erlebnis werden lässt.
- Sie machen das Gemüse zum Star und verfügen über ein breites Repertoire an vegetarischen Gerichten. Kompetent gehen Sie auf vegane Speisewünsche ein.
- Sie kochen gerne mit hochwertigen Produkten und orientieren sich in Ihrer Auswahl auch an deren umweltschonender, nachhaltiger und biologischer Anbauweise.
- Sie arbeiten im Rahmen der Neu- und Weiterentwicklung eines Kochkonzeptes eng zusammen mit der Hausleitung und dem pädagogischen Leiter an der Zukunftsvision unseres Hauses.
- In Ihrer Leitungsfunktion übernehmen Sie Verantwortung für:
 - den reibungslosen Ablauf in der Küche
 - die Pflege und Weiterentwicklung des QM-Systems SERQUA® für die Küche
 - die Sicherung und Verbesserung der Wirtschaftlichkeit
 - Einkauf, Speisenplanung und Personalplanung in Küche und Speisesaal

Ihr Profil:

- Sie haben eine fundierte Ausbildung als Koch/Köchin mit Leitungserfahrung und verwöhnen unsere Gäste gern mit hoher Qualität.
- Sie zeichnen sich aus durch hohes Verantwortungsbewusstsein und begeistern uns neben Ihrer bereits gesammelten Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung mit ausgesprochener Einsatzbereitschaft und Offenheit.
- Hohe Gastorientierung, ausgeprägte Organisationsfähigkeit und Flexibilität, sowie eine qualitäts- und zielorientierte Arbeitsweise zeichnen Sie aus.
- Soziale Kompetenz und wertschätzende Mitarbeiterführung ist Ihnen selbstverständlich.
- Kreativität und Begeisterungsfähigkeit runden Ihr Profil ab.
- Eine diätische Zusatzqualifikation wäre wünschenswert.

Was wir bieten:

- spannende und herausfordernde Aufgaben in der Entwicklung einer modernen, zeitgemäßen und gesundheitsbewussten Küche mit Raum für innovative Ideen und kreative Konzepte.
- Eine langfristige Perspektive.
- Arbeit in einem engagierten Team sowie ein gutes und dynamisches Arbeitsklima.
- Flache Hierarchien und eine offene Unternehmenskultur.
- Vergütung nach der Kirchlichen Arbeits- und Vergütungsordnung (KAVO).
- Flexibilität bei der Gestaltung der Arbeitszeiten für ein gutes Zusammenspiel von Privat-/Familienleben und Arbeit.
- Eine attraktive Arbeitsumgebung in schöner, zentrumsnaher Lage.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins – gerne auch per Mail – bis zum 15. Dezember an:

Sr. Juttamaria Siewering

Hausleitung

Haus Mariengrund

Nünningweg 133

48161 Münster

Tel: 0251 / 871120

E-Mail: sr.juttamaria@haus-mariengrund.de

Homepage: www.haus-mariengrund.de