



**Jacob  
Friedrich  
Bussereau  
Stiftung**

Die Jacob Friedrich Bussereau Stiftung ist eine rechtsfähige kirchliche Stiftung öffentlichen Rechts mit Sitz in Herxheim/Rheinland-Pfalz und Träger von sozialen Einrichtungen in der Südpfalz und in Oberbayern mit rund 800 Mitarbeitenden. Das (teil-)stationäre und ambulante Leistungsspektrum reicht von der Eingliederungshilfe (geistig bzw. mehrfach behinderte Erwachsene), Betreuung von seelisch behinderten Menschen bis zur Altenhilfe. Das Leistungsangebot der Stiftung soll bedarfsgerecht noch weiter ergänzt werden.

**Die Jacob Friedrich Bussereau Stiftung sucht für ihren Standort St. Paulus Stift Neuötting (ca. 300 Mitarbeiter) zum nächst möglichen Termin eine**

## **Küchenleitung (m/w/d)**

- in Teilzeit oder Vollzeit -

### **Ihre Aufgaben:**

- Ausarbeiten von Rahmenmenüplänen für Normal- und Sonderkostformen nach ernährungsphysiologischen, wirtschaftlichen und arbeitstechnischen Gesichtspunkten in Absprache mit GBL/PDL
- Festlegen des Menüplanes (Normal- und Sonderkostformen) nach Wochen oder Monaten unter Berücksichtigung von angemessenen Energie- und Nährwerten
- Erstellen einer Rezeptkartei, sowie Kalkulationen des Wareneinsatzes und Rezepturen
- Planen und Festlegen der Verpflegung für Veranstaltungen in den Häusern nach Rücksprache mit GBL/PDL
- Beratung der Bewohner\*innen und der Wohnbereiche in Ernährungsfragen
- Führen einer Lagerkartei/Durchführung und Abruf von Just-intime-Lieferungen
- Funktionskontrolle der küchentechnischen Einrichtung/Lagerräume und Einhaltung von Wartungsverträgen der Küchengeräte
- Durchführung und Überwachung der gesamten Speisenproduktion hinsichtlich Qualität, Quantität, Geschmack, Aussehen, Konsistenz, Temperatur sowie Zeitpunkt der Fertigstellung und Lieferung
- Teilnahme und Mitwirkung an Dienstbesprechungen
- Organisation, Durchführung und Kontrolle der Hygienevorschriften und Arbeitssicherheit im Küchenbereich, auch in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden
- Wertstoffverwertung und Abfallentsorgung entsprechend den geltenden Vorschriften
- Ermittlung des Personalbedarfs unter Berücksichtigung des aktuellen Stellenplans in Absprache mit GBL/PDL
- Personalführung und Dienstplanung zur Koordination des Personaleinsatzes im Küchenbereich
- Planen, Organisieren und ggf. Durchführen innerbetrieblicher Schulungs- und Fortbildungsmaßnahmen im Zuständigkeitsbereich
- Budgetverantwortung im Rahmen der Haushaltsplanung

### **Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin bzw. Küchenleiter\*in
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Großküchen ist erwünscht
- Fähigkeit und Bereitschaft zur internen und externen Kommunikation
- Entscheidungsfähigkeit und Verantwortungsbereitschaft

### **Wir bieten:**

- Eine interessante herausfordernde Tätigkeit, Aufgabenvielfalt
- Eine wertschätzende Einrichtungskultur auf der Grundlage eines christlichen Menschenbildes
- Interne und externe Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Supervision
- Die Vergütung erfolgt nach den Arbeitsvertragsrichtlinien des Deutschen Caritasverbandes (AVR) mit Zusatzversorgung

Wir haben uns verpflichtet, unsere Aufgaben nach dem SGB IX (Rehabilitation und Teilhabe behinderter Menschen) bei Stellenbesetzungen in besonderem Maße zu erfüllen.

Wir bieten Bewerbern für ein Freiwilliges Soziales Jahr und den Bundesfreiwilligendienst fachkompetente Begleitung.  
Wir bilden Heilerziehungspfleger/innen aus.

### **Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:**

St. Paulus Stift, Personalabteilung, Burghauser Str. 10,  
84524 Neuötting, Tel.: 08671/7006-0

Mail: [n.st-paulus@jfb-stiftung.de](mailto:n.st-paulus@jfb-stiftung.de)

Bei Online Bewerbungen bitte nur PDF-Format verwenden.