

KÜCHENTRAINER*IN HAMBURG (M/W/D) (VOLLZEIT)

Im Auftrag der Freien und Hansestadt Hamburg unterstützen wir Küchenteams in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie dabei, mehr bio-regionales, frisches und handwerkliches Essen auf die Teller zu bringen. Für dieses Projekt suchen wir Unterstützung.

Wir suchen ab sofort eine*n Küchentrainer*in (m/w/d) in Vollzeit in Hamburg, die*der mit Freude und Engagement zu einem zukunftsfähigen Wandel in den Küchen beitragen möchte. Die Aufgaben umfassen praktische Arbeit in Küchen, die Leitung und Moderation von Workshops, Rezeptentwicklung sowie das Begleiten von Transformationsprozessen. Die Stelle ist voraussichtlich bis Ende 2027 befristet.

Ihre Aufgaben

- Enge Zusammenarbeit mit den Küchen, um gemeinsam die Steigerung des Bio-Anteils umzusetzen
- Hauptansprechpartnerin für Führungskräfte von Einrichtungen sowie für Köchinnen bei fachlichen und organisatorischen Fragen
- Feststellen des jeweiligen Schulungs- und Beratungsbedarfs
- Praktische Arbeit in den Küchen im Rahmen von Hospitationen und Umsetzungsphasen
- Vor- und Nachbereitung von Beratungsterminen
- Umsetzung von theoretischen und praktischen Workshops
- Absprache mit Küchen- und Geschäftsleitungen zu Maßnahmen und Zielen der Beratung
- Auswertung der für die Zusammenarbeit mit den Küchen relevanten Daten

Ihr Profil

Voraussetzung:

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Berufserfahrung in Groß- oder Cateringküchen
- Gute Kenntnisse über (Bio-)Lebensmittel und deren Ursprung
- Erfahrung mit dem Einsatz regionaler und biologischer Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie
- Erfahrung in der Beratung von Kantinen und Großküchen
- Freude daran, sich in eine etablierte Beratungs- und Trainingsmethodik einzuarbeiten und die eigene Rolle als Küchentrainer*in kontinuierlich weiterzuentwickeln

Wünschenswert:

- Bachelor- oder Fachhochschulabschluss im Bereich Ernährungs- oder Gesundheitswissenschaften, Ökotrophologie, Erziehungswissenschaften oder vergleichbaren Fachrichtungen
- Erfahrung mit Ausschreibungen in der Gemeinschaftsgastronomie
- Erfahrung in Konzeption und Durchführung von Seminaren und Workshops

- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Selbstständigkeit, Organisationsgeschick und Teamfähigkeit
- Erfahrungen mit Change-Management-Prozessen in der Gastronomie

Die genannten Eigenschaften beschreiben eine Idealvorstellung. Bewerben Sie sich gerne auch dann, wenn Sie nicht alle Punkte erfüllen, aber Interesse an der Stelle haben.

Wir bieten

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem ernährungspolitisch relevanten Projekt
- Umfangreiche und erfolgreiche Erfahrungen mit der Begleitung von Küchen sowie eine ausgearbeitete, vielfach erprobte Methodik.
- Eine strukturierte und ausführliche Einarbeitung in die Speiseräume-Methode zur Beratung von Küchen, inklusive Einführung in Werkzeuge, Rezepturen und Workshopformate
- Fachliche Begleitung Ihrer Arbeit durch erfahrene Küchentrainer*innen sowie regelmäßiges kollegiales Feedback
- Ein starkes Trainer*innen-Team mit aktivem Peer-to-Peer-Learning, Hospitationen, gemeinsamer Fallberatung und kontinuierlichem Erfahrungsaustausch
- Selbstständiges Arbeiten in einem dynamischen und motivierten Team

Der Prozess

Sie fühlen sich von dieser Aufgabe angesprochen und möchten zusammen mit uns und den Küchenteams die Versorgung Hamburgs weiterentwickeln? Dann senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen als PDF an bewerbung@speiseraeume.com mit dem Betreff „BEWERBUNG HAMBURG“. Die Stelle ist ab sofort zu besetzen. Bewerbungsschluss ist der 31. März 2026.

Für einen Einblick in unsere Arbeit, besuchen Sie unsere Website von Speiseräume <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 98 97 339 5.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ihre Ansprechpartnerin
Laura Berkenberg