

Küchentrainer*in (m/w/d)

Mit der Kantine Zukunft begleiten wir Berliner Großküchen dabei, mehr bio-regionales, frisches und handwerkliches Essen auf die Teller zu bringen. Dafür suchen wir ab sofort eine Person in Vollzeit (39,4h/Woche), die als Trainer*in Küchenteams über mehrere Monate berät, befähigt und bei der praktischen Umsetzung von Veränderungen in Einkauf, Speiseplanung und Zubereitung unterstützt. Du hast Lust dich in eine etablierte Beratungs- und Trainingsmethodik einzuarbeiten und mit Freude und Engagement zu einem zukunftsfähigen Wandel in den Küchen beizutragen? Dann bist du hier genau richtig!

Die Stelle ist bis Ende 2028 befristet. Das Projekt ist im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie von der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz gefördert.

Deine Aufgaben:

- Küchen im Rahmen der Kantinen-Werkstatt begleiten und gemeinsam Bio-Anteil und Speisequalität steigern
- Hauptansprechperson für Küchenleitungen und Köch*innen sein
- Schulungs- und Beratungsbedarf erfassen und Maßnahmen ableiten
- Vor Ort in Partnerküchen hospitieren und hands-on unterstützen
- Speisepläne, Rezepturen und Einkaufsplanung mitentwickeln
- Beratungstermine sorgfältig vor- und nachbereiten
- Koch-Workshops planen, leiten und moderieren
- Relevante Kennzahlen erheben und auswerten

Dein Profil:

Muss

- Abgeschlossene Kochausbildung oder gleichwertige Qualifikation
- Berufserfahrung in Groß- oder Cateringküchen
- Fundiertes Wissen zu Bio-Lebensmitteln sowie regionalen und saisonalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie
- Erfahrung in Beratung von Küchen oder Kantinen
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeit, selbstständige Arbeitsweise, Organisationstalent und Teamfähigkeit

Kann

- Erfahrungen mit Transformationsprozesses in der Gastronomie
- Erfahrung in Konzeption und Durchführung von Workshops
- Studium in Ernährungs- oder Gesundheitswissenschaften, Ökotrophologie, Erziehungswissenschaften oder vergleichbar

Wir bieten:

- Strukturierte und ausführliche Einarbeitung in die Beratungsmethodik der Kantine Zukunft/ der Kantinen-Werkstatt mit anschließendem Peer-Learning
- Fachliche Begleitung, Fallberatung und regelmäßiges kollegiales Feedback durch erfahrene Küchentrainer*innen
- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit gesellschaftlicher Relevanz und Wirkung
- Vergütung angelehnt an TV-L sowie Jahressonderzahlung, geregelte Arbeitszeiten, Befristung bis Ende 2028
- Zwei Bürostandorte in Kreuzberg und Tempelhof/Neukölln

Der Prozess:

Du fühlst dich angesprochen und möchtest zusammen mit uns und den Küchenteams die Gemeinschaftsgastronomie in Berlin weiterentwickeln? Dann sende uns deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen als PDF an bewerbung@speiseraeume.org
Die Stelle ist ab sofort zu besetzen. Bewerbungsschluss ist der 03.05.2026.

Bei Rückfragen zur Bewerbung oder der Stelle schreibe gerne an die oben genannte Mailadresse oder ruf uns an + 49 30 5093 241 31.

Für einen Einblick in unsere Arbeit besuche unsere Website: www.kantine-zukunft.de

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!