

Koordinator*in Verpflegung, Küche & Qualitätsmanagement (m/w/d)

20 Wochenstunden

Standort: München | Home-Office Möglichkeit

Du kennst die Abläufe in Küche und Verpflegung aus der Praxis und möchtest deine Erfahrung heute stärker dafür einsetzen, **Abläufe zu koordinieren, Qualität sicherzustellen und Dinge weiterzuentwickeln?**

Bei **Die Kita Guides** übernimmst du die Koordination rund um **Verpflegung, Küche und Hygiene für vier Kitas**. Du sorgst dafür, dass Bestellungen und Lieferungen funktionieren, Standards eingehalten werden und die Teams vor Ort bei Fragen oder Verbesserungen eine verlässliche Ansprechperson haben.

Deine Aufgaben

- Verpflegungs- und Küchenprozesse über mehrere Standorte **koordinieren und weiterentwickeln**
- Bestell- und Lieferprozesse sowie die Zusammenarbeit mit **Lieferanten und Dienstleistern** koordinieren
- Bedarfe der Standorte bündeln und Beschaffungsprozesse optimieren
- Hygiene- und **HACCP-Prozesse** begleiten, überprüfen und weiterentwickeln
- Dokumentationen und Standards im Blick behalten und bei Bedarf anpassen



- Handlungsbedarf erkennen, Maßnahmen koordinieren und deren Umsetzung **nachhalten**
- Kita-Leitungen und Teams bei Fragen rund um **Verpflegung und Hygiene** unterstützen
- Einsparungs- und Verbesserungspotenziale erkennen und umsetzen

Dein Profil

- Eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich **Hauswirtschaft, Küche, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittel & Hygiene** oder eine vergleichbare Qualifikation
- Erfahrung mit **HACCP, Hygiene- und Qualitätsstandards**
- Erfahrung in der Koordination von Abläufen, Lieferanten oder mehreren Beteiligten
- Idealerweise eine **Zusatzqualifikation im Qualitätsmanagement** oder Erfahrung im Aufbau, der Umsetzung und Weiterentwicklung von Qualitätsstandards
- Eine strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Freude daran, Abläufe zu verbessern und gemeinsam mit Teams praktikable Lösungen zu entwickeln

Das bieten wir

- **Verantwortung & Gestaltungsspielraum:** Eigenständige Koordination und Weiterentwicklung von Abläufen und Standards in den Bereichen Verpflegung, Hygiene und Qualität
- **Flexibles Arbeitsmodell & Remote Work:** Verlässliche Arbeitszeiten, ohne Wochenend- und Schichtdienst mit Home-Office-Möglichkeit
- **Gesundheit & Wellbeing:** Zugang zum Wellpass für vielfältige Sport-, Fitness- und Gesundheitsangebote
- **Kurze Entscheidungswege:** Enge Zusammenarbeit und flache Hierarchien für kurze Entscheidungswege
- **Sinnstiftende Tätigkeit:** Beitrag zu einer verlässlichen, hygienischen und kindgerechten Verpflegung an unseren Kitas

Bewerbung

Du möchtest deine Erfahrung aus **Küche, Hauswirtschaft oder Verpflegung** in eine koordinierende Rolle einbringen? Du suchst eine verlässliche Teilzeitstelle mit Verantwortung, abwechslungsreichen Aufgaben und der Möglichkeit, einen Teil deiner Arbeit flexibel im Home-Office zu erledigen?

Dann freuen wir uns darauf, dich in einem ersten **Online-Gespräch** kennenzulernen!

Sende uns deine Bewerbung gerne an:

info@die-kita-guides.de

Wir fördern Vielfalt und Chancengleichheit und freuen uns über Bewerbungen von Menschen mit unterschiedlichen Erfahrungen und Hintergründen.

Bewirb dich jetzt und werde Teil von Die Kita Guides!