



Wir suchen **für unsere Bio-Klosterküche eine/n Köchin / Koch** (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit

Für unsere Klosterküche und -schenke suchen wir eine/n Teamplayer/ in mit selbständiger Arbeitsweise, der/die unseren Chefkoch unterstützt. Mit einem Schichtdienst (Frühschicht ab 7 Uhr und Abendschicht bis 19:30 Uhr – max. 40 Std/Woche), **ohne Zwischendienst** und **ohne Spätschicht**.

Tätigkeitsbereich: Die Klosterküche versorgt täglich unseren Konvent, die Übernachtungsgäste des Gäste- und Tagungshauses sowie Besucher des Klosters bzw. der Klosterschenke. Auf Sie wartet eine sehr abwechslungsreiche Arbeit mit Lebensmitteln in **Bio-Qualität** – aus eigener Landwirtschaft, Gärtnerei und Viehhaltung.

Ihr Profil: Sie bringen eine Ausbildung oder Berufserfahrung in der Küche mit, haben eine selbstständige, sorgfältige Arbeitsweise und arbeiten gerne im Team. Des Weiteren ist uns die Affinität für eine biologische Kochkunst und nachhaltige Arbeitsweise sehr wichtig.

Wir bieten unserem Küchenteam die **besten Arbeitszeiten** der Gastronomie – für eine ausgewogene Work-Life-Balance, um Beruf mit Familie und Freizeit zu verbinden. Die frisch renovierte Kloster-Gastronomie bietet ein modernes und freundliches Arbeitsumfeld.

Außerdem profitieren unsere Mitarbeiter/innen von Fahrtkostenzuschuss, Vermögenswirksamen Leistungen, Mittagstischangebot, Jobradangebot, Mitarbeiterparkplätzen und Vergünstigungen in unseren Betrieben (Hofladen, Buchladen, Missionsbasar). Bei Bedarf gibt es auch Mitarbeiter-Appartements.

Sie bringen Hand und Herz für Ihren Beruf sowie eine Affinität für eine nachhaltige Arbeitsweise mit? Dann melden Sie sich bei uns - wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ihre Ansprechpartnerin: **Hedwig Kenkel**, Tel.: 08462 206 – 100
E-Mail: hedwig.kenkel@kloster-plankstetten.de

Klosterbetriebe Plankstetten GmbH
Klosterplatz 1, 92334 Berching
www.kloster-plankstetten.de / karriere / stellenangebote



Wir sind Partner