

Küchentrainer*in - Projekt: NEUE KANTINE HAMBURG

Stellenanbieter: Speiseräume - Urban Food Concepts GmbH

- **Anstellungsart:** Befristetes Arbeitsverhältnis
- **Arbeitszeit:** Vollzeit
- **Berufserfahrung:** 2 - 3 Jahre

Im Auftrag der Freien und Hansestadt Hamburg unterstützen wir mit dem **Projekt NEUE KANTINE HAMBURG** 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

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 bis Ende 2027 befristet. Eine Verlängerung der Befristung abhängig von der Projektlaufzeit bis Ende 2029 ist möglich.

Aufgaben

- Enge Zusammenarbeit mit den Küchen, um gemeinsam die Steigerung des Bio-Anteils und die Ziele des Projekts NEUE KANTINE HAMBURG umzusetzen
- Hauptansprechpartner*in für Führungskräfte von Einrichtungen sowie für Köch*innen 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
- Auswertung der für die Zusammenarbeit mit den Küchen relevanten Daten

Anforderungen

- 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
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Selbstständigkeit, Organisationsgeschick und Teamfähigkeit
- Erfahrungen mit Change-Management-Prozessen in der Gastronomie
- Freude daran, sich in eine etablierte Beratungs- und Trainingsmethodik einzuarbeiten und die eigene Rolle als Küchentrainer*in kontinuierlich weiterzuentwickeln

Benefits

- 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

Bewerbungsprozess

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 über unser Stellenportal auf unserer Homepage unter Speiseräume Jobs oder über den Button "Ich bin interessiert."

Die Stelle ist ab sofort zu besetzen.

Bewerbungsschluss ist der **23. Juli 2026**. Wir behalten uns vor, bereits vor Ablauf der Bewerbungsfrist erste Bewerbungsgespräche zu führen.

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 bewerbung@speiseraeume.com oder rufen Sie uns an unter +49 341 98 97 339 5.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bewerbungsschluss: 23.07.2026

Einsatzort: Hamburg / hybrid, Deutschland

Stellenanbieter: Speiseräume - Urban Food Concepts GmbH
Oberlandstraße 26-35
12099 Berlin, Deutschland

WWW: <https://speiseraeume.com/>

Ansprechpartner: Laura Berkenberg - Projektkoordination

Telefon: 0341 989-733

E-Mail: bewerbung@speiseraeume.com

Online-Bewerbung: <https://jobapplication.hrworks.de/de?companyId=bgc54c65&id=346da3>

Ursprünglich veröffentlicht: 26.06.2026

greenjobs.de-Adresse dieses Stellenangebots: <https://www.greenjobs.de/a100153529>