



Köchin * Koch (m/w/d)

Exklusive Mitarbeiter-Benefits: Weil Sie es verdienen.

[24.12. und 31.12. arbeitsfrei] [AGG-Stelle] [Betriebliche Altersvorsorge] [Betriebsarzt] [Bezuschusstes Jobticket/Deutschlandticket] [Corporate Benefits] [Fahrradleasing] [Finanzierte Fort- und Weiterbildung] [Flexible Arbeitszeiten] [Gute Verkehrsanbindung] [Jahressonderzahlung] [Mitarbeiter*innen-Beteiligung] [Mitarbeiter*innen-Events] [Mitarbeiter*innen-Rabatte] [Moderner, zukunftsorientierter Arbeitsplatz] [Tarifliche Vergütung] [Vermögenswirksame Leistungen]

Arbeiten mit Sinn – bei der AWO Spree-Wuhle Die AWO Spree-Wuhle e. V. steht für Vielfalt, Zusammenhalt und soziale Verantwortung. Mit rund **325 Mitarbeitenden in 22 Einrichtungen** gestalten wir täglich Lebensräume für Kinder, Familien und Menschen aller Generationen. Für unsere Kita „Galileo“ suchen wir Sie – eine engagierte Persönlichkeit mit Herz, Geschmack und Organisationstalent. **Berlin-Hellersdorf**

Vollzeit (39 Std./Woche)

Start: 01.05.2026

Befristet (2 Jahre) mit Perspektive auf Entfristung. **Warum Sie zu uns passen** Sie möchten nicht einfach nur kochen, sondern **einen wichtigen Beitrag für die gesunde Entwicklung von Kindern leisten**? Dann sind Sie bei uns genau richtig. **Vielfalt willkommen** Wir freuen uns über Bewerbungen unabhängig von Alter, Geschlecht, Herkunft, Religion oder sexueller Orientierung. Schwerbehinderte Bewerber*innen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Stellenbeschreibung

Ihre Aufgaben Verantwortung übernehmen:

- Organisation und Steuerung des gesamten Küchenbereichs
- Mitversorgung einer weiteren trügereigenen Kita ohne eigene Küche

Gesunde Ernährung gestalten:

- Planung und Zubereitung ausgewogener Mahlzeiten
- Berücksichtigung von Allergien, Unverträglichkeiten & Ernährungsstandards

Struktur & Qualität sichern:

- Speiseplanung und Lebensmitteleinkauf
- Einhaltung von Hygienevorschriften (HACCP)
- Reinigung von Küche, Geräten und Geschirr
- Mitarbeit im Qualitätsmanagement

Sie bringen mit

Was bringen Sie mit **Abgeschlossene Ausbildung als Köch*in oder Hauswirtschaftsleiter*in** **Erfahrung in der Küchenorganisation (idealerweise Kita)** **Kenntnisse in Ernährung, Hygiene und relevanten Vorschriften** **Grundkenntnisse in MS Office** **Selbstständige und wirtschaftliche Arbeitsweise** **Und persönlich:**

- **Freude am Umgang mit Kindern**
- **Teamgeist & Kommunikationsfähigkeit**
- **Zuverlässigkeit & Verantwortungsbewusstsein**
- **Belastbarkeit & Engagement**

Wir bieten Ihnen

Was erwartet Sie bei uns **Vergütung nach TV AWO Berlin (E 5)** **Die konkrete Einstufung erfolgt je nach Betriebszugehörigkeit. Die aktuellen Tarif- tabellen finden Sie auf unserer Homepage.** **Sonderzahlungen im Juli & November** **30 Urlaubstage + 24. & 31.12. frei** **Flexible Arbeitszeitmodelle** **Strukturierte Einarbeitung mit fester Ansprechperson** **Fortbildungen (Kostenübernahme)** **AG-Zuschuss zum Deutschlandticket-Job** **Corporate Benefits** **Möglichkeit des Fahrradleasings** **Betriebliche Altersvorsorge (nach Entfristung)** **Sicherer Arbeitsplatz (DIN ISO 9001 zertifiziert)**



Eckdaten

- Nummer: **171491**
- Erstellungsdatum: 10.04.2026
- Fachbereich: Einrichtungen für Kinder und Jugendliche
- Einrichtung:
Kita Galileo , Naumburger Ring 25, 12627 Berlin
- Region: Berlin / Berlin
- Zum / ab: 01.05.2026 oder später
- Befristete Anstellung , befristet bis 2 Jahre, danach Entfristung
- Vollzeit
- Gehalt: TV AWO Berlin, E 5

Ansprechpartner*in

AWO KV Berlin Spree-Wuhle e. V.
J. Möbus
Rigaer Straße 55b
10247 Berlin

Telefon: 03042089034

E-Mail: bewerbung@awo-spree-wuhle.de

Internet: <https://www.awo-spree-wuhle.de/galileo/>