

## STELLENANGEBOT

### **Nicht irgendeine Küche. Nicht irgendein Café. Sondern ein Ort, an dem Menschen gesehen werden.**

Stell dir vor, dein Essen macht nicht nur satt. Es schenkt Menschen ein Lächeln, schafft Begegnungen und gibt Lichtblicke in einem schwierigen Alltag. In unserem **Café Augenblicke** finden Menschen mehr als eine warme Mahlzeit – sie finden Gemeinschaft, Respekt und ein offenes Ohr. Ein guter Ort für Menschen, die von Armut betroffen sind, wohnungslos sind oder Unterstützung brauchen. Ein Ort, an dem jede Begegnung zählt. Und genau dafür suchen wir dich.

### **Koch/Köchin (m/w/d) im Café Augenblicke**

**33 Std./Woche | ab 01.11.2026**

Zunächst befristet – mit Perspektive auf Entfristung.

#### **Dein Verantwortungsbereich – hier machst du den Unterschied:**

- **Frisch kochen:** Du bereitest täglich rund 100 abwechslungsreiche Mahlzeiten inklusive vegetarischer Alternative zu.
- **Küche organisieren:** Du koordinierst Arbeitsabläufe und sorgst für einen reibungslosen Küchenalltag.
- **Ehrenamt begleiten:** Du unterstützt und begleitest unsere ehrenamtlichen Mitarbeitenden im Küchenbetrieb.
- **Nachhaltig wirtschaften:** Du planst Einkäufe und verarbeitest Lebensmittelspenden kreativ und ressourcenschonend.
- **Qualität sichern:** Du gewährleistest Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards.
- **Gastfreundschaft leben:** Du richtest Mahlzeiten ansprechend an und begegnest unseren Gästen mit Respekt und Wertschätzung.
- **Organisation im Blick behalten:** Du sorgst für Ordnung, Sauberkeit und eine gut organisierte Küche.
- **Team stärken:** Gemeinsam mit deinen Kolleginnen und Kollegen gestaltest du einen wertschätzenden und verlässlichen Küchenalltag.

#### Das zeichnet dich aus:

- **Fachliche Kompetenz:** Ausbildung als Koch/Köchin, Hauswirtschafter\*in oder eine vergleichbare Qualifikation.
- **Selbstständigkeit:** Du arbeitest strukturiert, zuverlässig und eigenverantwortlich.
- **Organisationstalent:** Du behältst auch in lebhaften Situationen den Überblick.
- **Teamgeist:** Du hast Freude daran, mit haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeitenden zusammenzuarbeiten.
- **Empathie:** Du begegnest Menschen offen, wertschätzend und professionell.
- **Werteorientierung:** Du kannst dich mit dem christlich-diakonischen Auftrag unserer Einrichtung identifizieren.

#### Das erwartet dich:

- **Faire Vergütung:** AVR.DD, betriebliche Altersvorsorge und Deutschlandticket-Zuschuss.
- **Planbare Arbeitszeiten:** Geregelt von Montag bis Freitag.
- **Zeit zur Erholung:** 31 Urlaubstage (5-Tage-Woche) sowie Heiligabend und Silvester frei.
- **Starkes Team:** Wertschätzung, Supervision und ein respektvolles Miteinander.
- **Weiterentwicklung:** Fort- und Weiterbildungen für deine fachliche und persönliche Entwicklung.
- **Besonderer Arbeitsplatz:** Mitten im Hamburger Schanzenviertel – urban, lebendig und gut erreichbar.
- **Langfristige Perspektive:** Strukturierte Einarbeitung sowie die Möglichkeit auf Entfristung.

#### Du willst mehr über uns erfahren?

Dann besuche uns auf unserer [Homepage](#), [Facebook](#), [Instagram](#) oder schau Dir unseren [Imagefilm](#) an.

#### Lust, mit uns einen Ort zu gestalten, an dem jede Mahlzeit mehr bedeutet?

Dann bewirb Dich mit dem Betreff **Bewerbung\_02/2026** per E-Mail an [personal@jesuscenter.de](mailto:personal@jesuscenter.de).

#### Hast Du noch Fragen?

Melde Dich bei Barbara Haarmann, Vorstand, Tel. 040 – 40 18 77 46.

#### Datenschutz zählt:

Deine Bewerbung wird nach Ende des Bewerbungsverfahrens und spätestens nach sechs Monaten gelöscht.

JesusCenter e. V., Schulterblatt 63, 20357 Hamburg