

Stellenbeschreibung für die Koordinations-Stelle in der Schulmensa

- Verantwortung für die Mittagessenzubereitung für Schulkinder (derzeit ca. 60-70 Kinder/Tag)
- Aktive Unterstützung der Öffentlichkeitsarbeit für das Ehrenamtsprojekt Schulmensa Steinenbronn und Akquise von Helfern
- Einteilung der Kochgruppen und Koordinierung der ehrenamtlichen Mensamitarbeiter nach zeitlicher Verfügbarkeit, Fähigkeiten, zwischenmenschlicher Verträglichkeit
- Einweisung der Mensamitarbeiter: Hygiene, Kochabläufe, Nutzung der Geräte, Essensausgabe usw.
- Koordination von Hygieneschulungen und Kontrolle, ob alle Helfer geschult sind
- Erstellen und Abstimmen des Speiseplans und der Speisenfolgen
- Einkäufe und Kontrolle der Lebensmittel, Vorratshaltung
- Kochen und Zubereitung der Menüs
- Buchhalterische Abwicklung der Lebensmitteleinkäufe
- Kontrolle des hygienischen Standards der Küche (Geschirr, Arbeitsmaterialien) und der Geräte sowie deren Funktion
- Reinigung bzw. Kontrolle der Reinigung der Küche (Utensilien, Geräte, Wäsche)

Steinenbronn, im Juli 2021

Gez.
Wolfgang Bohn
Hauptamtsleiter