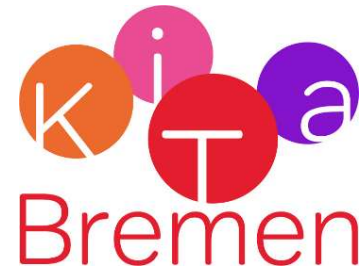


KiTa Bremen

Bremens städtische

Kinder- und Familienzentren

- Wir bringen Bildung ins Rollen -



Bremen, 28. November 2025

KiTa Bremen, Eigenbetrieb der Stadtgemeinde Bremen ist der größte Träger in der Kindertagesbetreuung. Wir betreiben mit ca. 2.500 Mitarbeitenden unsere 89 Kinder- und Familienzentren. In Krippen-, in Elementar-, in Hortgruppen und in Spielhaus/Treffs bilden, erziehen und betreuen wir ca. 9.000 Kinder. Der vorurteilsbewusste Umgang mit Diversität sowie die aktive Förderung von Teilhabe und Partizipation sind wesentliche Grundsätze des Selbstverständnisses von KiTa Bremen. Unsere Kinder- und Familienzentren nehmen sowohl die Kinder als auch deren familiäres Umfeld in den Blick und arbeiten nach den Prinzipien der Stadtteilorientierung mit Institutionen und politischen Gremien im Stadtteil zusammen. In unseren Kinder- und Familienzentren wird täglich frisch gekocht. Die gesunde Ernährung der Kinder und die enge Zusammenarbeit zwischen pädagogischem und hauswirtschaftlichem Bereich liegen uns sehr am Herzen.

In unseren Küchen bereiten wir täglich frisch gekochte Mahlzeiten mit eigenem Personal zu. Die Mitarbeiter:innen sind in der Regel einer Einrichtung fest zugeordnet. Darüber hinaus besteht ein Pool von Mitarbeiter:innen für Vertretungseinsätze.

Wir suchen zur Verstärkung des Referats Hauswirtschaft und Hygiene **ab sofort** einen/ eine

Koordinator:in für Verpflegung (w/m/d)

- Entgeltgruppe 9a TVöD -

(Kennziffer A 41/25)

in Vollzeit. Das Referat Hauswirtschaft und Hygiene gehört zu unseren zentralen Serviceeinrichtungen und berät die Kinder- und Familienzentren bei der Bewältigung der täglichen Aufgaben und Anforderungen. Zum Referat gehören neben der Referatsleitung der/die Koordinator:in für Verpflegung und insgesamt zwei Objektleitungen Reinigung. Hierbei arbeitet der/die Koordinator:in eng mit der Referatsleitung zusammen und unterstützt diese bei übergeordneten Fragestellungen und Steuerungsaufgaben.

Das Aufgabengebiet beinhaltet folgende Schwerpunkte:

- fachliche Anleitung der Küchenleitungen und Küchenmitarbeiter:innen insbesondere bei der Arbeitsorganisation und Änderungen bei den Arbeitsmitteln
- Unterstützung bei der Umsetzung des Ernährungskonzeptes und der geltenden Hygienevorschriften und deren regelmäßige Kontrolle in den Einrichtungen, sowie die Erstellung eines HACCP-Konzeptes
- Unterstützung der KuFZ-Leitungen bei der Erstellung von Dienst- und Vertretungsplänen und bei der Neuplanung von Küchen und Veränderungen baulicher Art (z.B. neue Geräte)
- Organisation, Betreuung und Kontrolle von Fremdversorgung
- Unterstützung des/der Referatsleiters:in bei der Mitarbeiter:innenakquise bis hin zur Durchführung von Stellenbesetzungsverfahren
- Bedarfsfeststellung und Organisation von Schulungen für die Küchenleitungen und Küchenmitarbeiter:innen mit externen Partnern in den Bereichen Lebensmittelrecht und Ernährung
- Unterstützung der Vorgesetzten bei der Bearbeitung von Konflikten

Das können Sie von uns erwarten:

- Berücksichtigung von Zeiten vorheriger einschlägiger beruflicher Tätigkeiten
- einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit motivierten Teams, bei einem innovativen Träger
- persönliche Entwicklungsmöglichkeiten in einem expandierenden Betrieb
- vielfältige Fortbildungsmöglichkeiten über unser eigenes Fortbildungsprogramm, das Aus- und Fortbildungszentrum der Bremischen Verwaltung und unsere Fachberatung
- einen verlässlichen verbindlichen Tarifvertrag
- Berücksichtigung der Vereinbarkeit von Familie und Beruf

- ein aktives betriebliches Gesundheitsmanagement
- alle sozialen Bedingungen des öffentlichen Dienstes wie z. B. Betriebliche Altersversorgung (VBL), 30 Tage Jahresurlaub und 5 Tage Bildungszeit
- EGYM Wellpass – vergünstigte Mitgliedschaft in Sportstudios
- ein gefördertes Job-Ticket der BSAG

Das bringen Sie als Voraussetzung mit:

- Qualifikation als Koch/Köchin (w/m/d), Hauswirtschafter:in (w/m/d), Hauswirtschaftsleiter:in (w/m/d), Hauswirtschaftsmeister:in (w/m/d) oder Diätassistent:in (w/m/d))
- und abgeschlossene Weiterbildung zum/zur Fachwirt:in (w/m/d) für hauswirtschaftliche Dienstleistungen oder vergleichbare Qualifikation (DQR 6)

Wünschenswert sind weiterhin:

- Basiswissen im Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten bei Kindern
- Berufserfahrung im Arbeitsumfeld, insbesondere der Gemeinschaftsverpflegung und Großküchen
- Interesse an dem Ernährungskonzept von KiTa Bremen und dessen Umsetzung
- Interesse an den besonderen Anforderungen im Bereich der Kindertagesbetreuung und der Ernährung von Kindern
- offene und empathische Haltung zu den verschiedenen Menschen und deren religiöser und kultureller Ausrichtung in unseren Kinder- und Familienzentren

KiTa Bremen fördert die Beschäftigung von Frauen auf allen Ebenen. Frauen werden daher ausdrücklich aufgefordert, sich zu bewerben. Bewerbungen von Menschen mit Migrationshintergrund werden begrüßt. Bewerber:innen mit Schwerbehinderung wird bei im Wesentlichen gleicher fachlicher und persönlicher Eignung der Vorrang gegeben.

Weitere Auskünfte erteilt Frau Döring unter der Telefonnummer 0421-361 99488.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte bis zum **2. Januar 2026** unter Angabe der Ausschreibungskennziffer **A 41/25** an

KiTa Bremen, Referat Personal
Auf der Muggenburg 5, 28217 Bremen

Wir bitten um vollständige Bewerbungsunterlagen, gerne auch online im PDF-Format an bewerbung@kita.bremen.de. Mappen können aus Kostengründen nicht zurückgeschickt werden. Die Unterlagen werden nach Abschluss des Bewerbungsverfahrens vernichtet.