

# **Stiftung Kunst und Natur**

Im Herzen des bayerischen Voralpenlandes, rund 40 Kilometer südlich von München, ist Nantesbuch ein Ort der Begegnung, der Inspiration und des nachhaltigen Handelns.

Im Zentrum steht das Lange Haus – Bühne für Konzerte, Literaturfeste, Vorträge, Filmabende und kreative Workshops. Gleichzeitig wird in Nantesbuch der achtsame Umgang mit der Natur gelebt: Auf 320 Hektar werden Moore wiedervernässt, Wiesen und Wälder renaturiert und die Artenvielfalt gefördert. Unser Fokus liegt auf lebendigen Böden – sie sind die Grundlage für Artenvielfalt und ökologisches Gleichgewicht.

Sie möchten Teil dieser Entwicklung werden? Wir suchen engagierte Persönlichkeiten, die mit Begeisterung, Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein unsere Projekte und Veranstaltungen in den Bereichen Kultur, Bildung, Wissenschaft, Kommunikation sowie ökologische Entwicklung bereichern und mitgestalten.

Für primär unsere Veranstaltungs-Gastronomie im Langen Haus suchen wir ergänzend zu unserem erfolgreichen Team zum nächstmöglichen Zeitpunkt in **Voll- oder Teilzeit** einen motivierten

## **Koch (m/w/d)**

Sie arbeiten gerne in einem motivierten, hilfsbereiten Team und freuen sich über die Chance, eigene Vorschläge einzubringen und mit uns zusammen Ihre Ideen weiterzuentwickeln? Sie können sich eine anspruchsvolle Tätigkeit mit 20 oder 39 Wochenstunden mit Einsätzen wechselnd während der Woche, am Abend und am Wochenende vorstellen? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen.

### **Was Sie mitbringen**

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch (m/w/d); erste Erfahrung in den Bereichen Eventcatering/Bankett oder Veranstaltungs-Gastronomie wünschenswert
- Qualitätsorientiertes und kostenbewusstes Denken
- Gute Umgangsformen und sicheres Auftreten gegenüber Gästen

### **Ihre Aufgaben**

- Zubereiten von warmen und kalten Speisen unter Beachtung, Einhaltung und Überwachung der Rezepturen
- Verwendung von ökologisch wertvollen Lebensmitteln
- Mitarbeit und Nachbereitung im Bereich von Veranstaltungen und Mitarbeiterverpflegung
- Reinigen des eigenen Arbeitsbereichs

### **Unser Angebot:**

- Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem der Natur verbundenen und nicht alltäglichem Umfeld
- Ein sicherer Arbeitsplatz mit langfristiger Perspektive und der Möglichkeit, sich jederzeit innerhalb des Teams weiterzuentwickeln
- Mitarbeiterverpflegung im Haus
- Übertarifliche Bezahlung, mind. 20 oder 39 Stunden-Woche, familienfreundliche Arbeitszeiten: Während der Woche: ca. 8:00 bis 16:00 Uhr, am Wochenende ca. 2 – 3 mal pro Monat, dafür Ausgleich während der Wochen, an Veranstaltungsabenden ca. 2 – 3 mal pro Monat, Zuschläge werden ausbezahlt, kein Teildienst, 30 Urlaubstage pro Kalenderjahr. Für Vorabinformationen steht Ihnen gerne Herr Strasser, Leiter Bereich Liegenschaften, telefonisch unter 0151-20942789 zur Verfügung.

Bewerbungsfrist: 28.02.2026

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung! Diese schicken Sie bitte an unsere Personalleitung im Family Office: Frau Kirsten Kuhn-Pauly.

Seedamm-Industriedienst GmbH  
Frau Kirsten Kuhn-Pauly  
Günther-Quandt-Haus, Seedammweg 55, 61352 Bad Homburg v. d. H.  
Telefon +49 (0)6172 404 381, E-Mail: [Vakanz2534@GQH.de](mailto:Vakanz2534@GQH.de)

[www.kunst-und-natur.de](http://www.kunst-und-natur.de)

Durch die Abgabe Ihrer Bewerbung willigen Sie ein, dass wir Ihre personenbezogenen Daten in den Systemen der Stiftung Kunst und Natur gGmbH sowie der Seedamm-Industriedienst GmbH für dieses Bewerbungsverfahren speichern und verarbeiten. Ein Widerruf dieser Einwilligung ist jederzeit möglich.