

Über uns:

BUHL Personal ist seit über 30 Jahren die führende Adresse für Personal in Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Hingabe zur Dienstleistung und unser Streben nach Exzellenz haben uns in diesem Bereich zur Nummer 1 gemacht. Diese Werte vertreten wir ebenfalls im kaufmännischen und gewerblichen Bereich, wo unser Personal mit Leidenschaft und Professionalität im Einsatz ist. Unsere Kunden schätzen unsere Zuverlässigkeit und unseren Teamgeist. Als fairer Arbeitgeber fördern wir eine Arbeitskultur, die auf Vertrauen und gegenseitigem Respekt basiert. BUHL Personal ist Teil der BUHL Gruppe, deren Zukunft durch die Charlotte und Hermann Buhl-Stiftung gestützt wird.

Küchenleiter – (w/m/d) – Zentralküche - Klinik

(978)

 Standort: Lohr am Main  Anstellungsart(en): Festanstellung Vollzeit  Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Kulinarischer Taktgeber - Ernährungsgestalter – Prozessoptimierer – (w/m/d)!

Sie sind bereit für den nächsten Meilenstein Ihrer Karriere und suchen eine neue Herausforderung mit Verantwortung und Perspektive? Im Auftrag unseres namhaften Kunden, dem exzellenten medizinischen Zentrum im Landkreis Main-Spessart, suchen wir Sie als Küchenleiter (w/m/d) für die Cook & Chill Zentralküche.

Ihre neue Herausforderung:

- Selbständige & eigenverantwortliche Führung des übertragenen Zuständigkeitsbereichs
- Erstellung & Umsetzung neuer Konzepte
- Bedarfsgerechte, flexible & wirtschaftliche Dienstplangestaltung
- Erstellung von Speiseplänen unter Beachtung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse
- Lebensmitteleinkauf nach festgelegten Standards
- Leitung, Organisation & Koordination des gesamten Küchenteams
- Verantwortliche Planung, Durchführung & Überwachung der Speisenherstellung inkl. Qualitätskontrolle
- Kontrolle der Arbeitsabläufe & eventuelle Reorganisation zur Optimierung von Prozessen
- Verantwortung für die Qualitätssicherheit & –entwicklung der eingesetzten Methoden
- Überwachung der wirtschaftlichen Verwendung von Ge- & Verbrauchsgütern
- Aufbau, Organisation & Bewirtschaftung der neuen Cook & Chill Zentralküche
- Ausbau & Entwicklung des Geschäftsfeldes der externen Speisenversorgung für öffentliche Einrichtungen im Landkreis Main-Spessart

Das bringen Sie mit:

- Eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (w/m/d)
- Mehrjährige Erfahrung im Bereich Großküche (Cook & Chill), Krankenhaus- & Seniorenverpflegung, gerne auch mit Erfahrung aus dem Hotel- & Gaststättenbereich
- Ausbilderschein oder Meisterbrief
- Nachweis der Hygienekenntnisse nach § 43 IfSG, fundierte Fachkenntnisse in HACCP & Allergenmanagement sowie idealerweise Nachweis einer abgeschlossenen Diätschulung
- Sicherer Umgang mit allen gängigen Softwareanwendungen
- Soziale Kompetenz, Führungserfahrung & Einfühlungsvermögen
- Hohes Maß an Serviceorientierung
- Zuverlässigkeit und Flexibilität

Unser Kunde bietet Ihnen:

- Einen attraktiven & abwechslungsreichen Arbeitsplatz in Vollzeit (38,5 Std./Woche)
- Eine Kernarbeitszeit von 06:00 – 15:00 Uhr
- Arbeiten in einer 5-Tage-Woche von Montag bis Freitag
- Kein Schicht- oder Teildienst
- Ein attraktives Gehalt nach TVÖD mit regelmäßig steigenden Gehältern & zahlreichen Zulagen
- Ein 13. Gehalt - Erhalten Sie eine Jahressonderzahlung in Höhe von 84,51% (EG1-8), 70,28% (EG 9-12) oder 51,78% (EG 13-15) des Monatsgehalts
- Betriebliche Altersvorsorge - Durch zu 100 % arbeitgeber- finanzierte betriebliche Altersversorgung von 4,8 % des tariflichen Jahresbruttogehalt sind Sie zusätzlich abgesichert
- 30 Urlaubstage im Jahr (bei einer 5-Tage-Woche)
- Im Rahmen des BGM's stehen eine Physiotherapeutin & eine Fitnesstrainerin mit vielen kostenfreien Angeboten für die Gesundheit & Fitness den Mitarbeitern zur Verfügung
- Individueller Fort- & Weiterbildung durch interne & externe Angebote
- "Corporate Benefits" - profitieren Sie von zahlreichen regionalen & überregionalen Rabatten
- Leasen Sie günstig & bequem ihr Wunsch-JobRad

Ihre Zukunft hat Perspektive, wird herausfordernd & spannend!

Wenn Sie sich der Herausforderung gewachsen fühlen, dann bewerben Sie sich jetzt! Wir freuen uns bereits auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

BUHL Personal GmbH - Zentrales Recruiting Augsburg

Adresse:

Alfred-Nobel-Straße 9
86156 Augsburg
Deutschland

Kontaktdaten:

Herr Martin Öhlhorn
[+49 821 319470 633](tel:+49821319470633)
recruiting.personal@buhl-gruppe.de
www.buhl-personal.de

Branche:

Personaldienstleistung

Betriebsart: Personalvermittlung

Abteilung(en): Gastronomie, Küche, Personalvermittlung, Verwaltung

Art(en) des Personalbedarfs: Führungskraft

[Impressum](#)