



KÜCHENLEITUNG [m|w|d]

DIE FAKTEN

- Zeitpunkt: nach Vereinbarung
- Umfang: 100% [39,0 Std./Woche]
- Einsatzort: Zentralküche Franziskusheim

DAS ERWARTET SIE BEI UNS:

- Gastronomische und betriebswirtschaftliche Verantwortung für unsere Zentralküche
- Führung und Motivation der Mitarbeiter sowie Einsatzplanung
- Bestellwesen und Warenwirtschaft
- operative Mitarbeit im Tagesgeschäft

DAMIT ÜBERZEUGEN SIE UNS:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch, Küchenmeister o.ä.
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse und eine hohe Zahlenaffinität
- Ergebnisorientierter, motivierender Führungsstil und Einsatzbereitschaft

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN:

- Ein Arbeitsplatz, der Abwechslung und Spannung bietet
- Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung
- Eine attraktive Vergütung nach Tarif (AVR-Caritas) inklusive Sonderzahlungen
- Vermögenswirksame Leistungen und Zusatzversicherung [KZVK]
- Diverse Benefits, wie Bike Leasing, zusätzliche Urlaubstage, betriebliche Gesundheitsmaßnahmen [Urban Sportsclub], vergünstigte Mahlzeiten und vieles mehr