

Leitung für unseren Verpflegungsbereich

Stellenbeschreibung

Leitung für unseren Verpflegungsbereich (m/w/d) in Vollzeit

Als Leitung des Verpflegungsbereichs stellen Sie sicher, dass die vereinbarte Verpflegungsleistung zur Zufriedenheit von Gästen und Kunden erbracht wird. Wir suchen nach einem kreativen Kollegen (m/w/d) mit innovativen Ideen für unsere Mensa mit anspruchsvoller und frischer Küche. Sie führen das Team im Bereich der Verpflegung und erreichen damit eine anspruchsvolle und qualitätssichernde Leistungserbringung.

Ihre Aufgaben:

- Verantwortung für die Malzeitenproduktion und deren Qualitätsprüfung sowie der Speisenpräsentation
- Abwechslungsreiche Menüplanung (Fleisch-, Vegetarische- und Vegane Gerichte sowie Sonderkostformen) mit Nährwertberechnungen und Kalkulationen
- Erstellung des Dienstplanes und die ökonomische sowie effektive Einteilung der Mitarbeitenden
- Mitarbeiterführung und Motivation der Mitarbeiter zur Sicherstellung einer optimalen Teamarbeit
- Durchführung von Besprechungen, Mitarbeitergesprächen und Mitarbeiterschulungen
- Administration der Warenwirtschaft (Lieferantenauswahl, Bestellung, Wareneingangskontrolle, Lagerhaltung, Inventur etc.)
- Planung und Ausrichtung von Sonderveranstaltungen der Bildungseinrichtung
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes unter Wahrung der Hygiene-, Qualitäts-, und Unternehmensstandards
- Verantwortung für die Auszubildenden in der Hauswirtschaft im Bereich der Verpflegung
- Regelmäßiger Austausch und Abstimmung mit den übrigen internen Fachbereichen
- Persönliche Kontaktpflege zu unseren Gästen

Ihr Profil:

- eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleitung oder vergleichbare Ausbildung
- mindestens 5-jährige Berufspraxis als Leitungs- und Führungskraft in der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Motivation und Freude an der Übernahme einer Leitungs- und Führungsaufgabe
- Umfassende EDV-Kenntnisse
- Fundierte Produkt-, Sortiments- und Lieferantenkenntnis
- Kenntnisse im Qualitätsmanagement
- Organisationsfähigkeit und Kommunikationsstärke
- Sie denken und handeln stets ziel- und dienstleistungsorientiert

Wir bieten:

- Eine verantwortungsvolle, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten Team.
- Eine wertschätzende und anerkennende Führungskultur sowie eine individuelle und strukturierte Einarbeitung durch erfahrene Kollegen
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Eine moderne Küchenausstattung

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Die Vergütung erfolgt nach dem DRK-Tarif mit zusätzlicher Altersversorgung

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und bei uns mitwirken möchten, senden Sie uns bitte bis 15. März 2019 Ihre aussagekräftige und vollständige Bewerbung, sehr gerne per mail.

Für Rückfragen steht Ihnen unsere Hausleiterin Frau Ilona Stäbler unter der Rufnummer 07445 / 8512 500 zur Verfügung.

Deutsches Rotes Kreuz
Landesschule Baden-Württemberg gGmbH
Frau Ilona Stäbler
Karl-Berner-Straße 6
72285 Pfalzgrafenweiler
E-Mail: [i.staebler\(at\)drk-ls.de](mailto:i.staebler@drk-ls.de)
Homepage: www.drk-ls.de

Kontakt

Arbeitgeber: DRK-Landesschule Baden-Württemberg gGmbH
Ort: Pfalzgrafenweiler
Ansprechpartner: Frau Ilona Stäbler
E-Mail: i.staebler@drk-ls.de
Veröffentlicht am: 16.02.2019