

Küchenleitung (m/w/d)

Beschreibung

Als Küchenleitung in unserem Pflegeheim sind Sie das Herzstück unserer Küche, verantwortlich für die Schaffung eines reibungslosen Ablaufs von der Menüplanung bis zur Speisenausgabe. Sie führen ein Team mit dem Ziel, hochwertige und bedarfsgerechte Mahlzeiten zu gewährleisten, während Sie gleichzeitig strenge Hygienevorschriften einhalten und das Budget im Blick behalten.

Arbeitgeber

Katholische Spitalstiftung Horb

Arbeitspensum

Vollzeit

Arbeitsort

Gutermannstraße 11, 72160, Horb
am Neckar

Basislohn

€ 3400 - € 4400

Veröffentlichungsdatum

3. März 2024

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Leitung und Organisation der Zentralküche
- Verantwortung für die Beköstigung von täglich rund 240
Verpflegungsteilnehmern
- Planung und Umsetzung des Menüplans sowie Sicherstellung sämtlicher
Abläufe innerhalb der Verpflegungsleistung
- Herstellung der Speisen nach neuesten Kenntnissen der
Ernährungswissenschaft
- Fachliche Anleitung der Mitarbeiter/innen und Erstellung der Dienstpläne
- Eigenverantwortlicher Einkauf, Budgetverwaltung und Kalkulation
- Sicherstellung der Hygiene unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Verantwortung für die Einhaltung der internen Qualitätsstandards

Qualifikationen / Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (w/m/d) mit Zusatzqualifikation zum
Küchenmeister (w/m/d) oder eine gleichwertige Ausbildung
- Wünschenswert sind Diätkenntnisse (DGE)
- Führungserfahrung im Bereich Küche, idealerweise in der
Gemeinschaftsverpflegung für Senioren/innen
- Sehr gute Kenntnisse in der Lebensmittelbeschaffung, -Lagerung und
-Verarbeitung
- Sicherer Umgang MS Office sowie Warenwirtschaftssystemen
- Führungskompetenz, Kommunikationsstärke und Sozialkompetenz
- Positive Grundeinstellung zu den Werten der Kath. Spitalstiftung

Schwerbehinderte werden bei gleicher Eignung bevorzugt eingestellt.

Leistungen der Anstellung

- Attraktive tarifliche Vergütung (Grundgehalt ab 3.400€) + Weihnachtsgeld

- Umfangreiche Zusatzleistungen wie z. B. betriebliche Altersvorsorge (ZVK-KVBW), Sonn- und Feiertagszuschlag und ein gelebtes Gesundheitsmanagement
- Mindestens 30 Tage Urlaub in der 5-Tage-Woche
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (06:00 bis 15:00 Uhr)
- Einen modernen Arbeitsplatz mit langfristiger beruflicher Sicherheit
- Interne und externe Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Regelmäßige Mitarbeitererevents wie z. B. Sommerfeste, Weihnachtsfeiern oder Teamveranstaltungen
- Unterkunft im Personalwohnheim, wenn gewünscht
- Attraktive Preisnachlässe bei namenhaften Anbietern über Corporate Benefits