

Für den Bereich Catering suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine **stellv. Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit** **(40 Stunden / Woche)**

Die ServiceDO gGmbH ist ein 100 %-iges Tochterunternehmen der KlinikumDO gGmbH mit Sitz in Dortmund und erbringt schwerpunktmäßig für den v.g. Maximalversorger an den Standorten Klinikzentrum Mitte und Klinikzentrum Nord die Dienstleistungen Logistik, Reinigung, Sterilgutaufbereitung, Catering und die Wäscheversorgung.

Der Bereich Catering übernimmt die Patientenversorgung von der diätisch zubereiteten Sonderkost über die Versorgung des Regelpatienten bis 3600 Personen und den frisch und regional zubereiteten Menüs für Wahlleistungspatienten. Zusätzlich bereiten wir für unsere Mitarbeiterkantine, Kindertagesstätten sowie offene Ganztagschulen täglich über 2400 Mittagmenüs zu.

Das erwartet Sie:

- eine zielgerichtete, intensive Einarbeitung
- stetige Fort- u. Weiterbildungsmöglichkeiten
- betriebliche Altersvorsorge und Gesundheitsmanagement
- Mitarbeiterrabatte für Apothekenartikel, Freizeitaktivitäten, Tickets für den ÖPNV und Sportangebote
- Jahressonderzahlung
- 30 Tage Urlaub sowie ein Arbeitszeitkonto für zeitliche Flexibilität
- ein angenehmes Betriebsklima

Sie sind zuständig für:

- Speisenplanung unter Berücksichtigung des Herstellungssystems, eines ausgewogenen Angebotes und der Wareneinsatzkosten
- Kooperation mit Schnittstellen wie Pflegedienst und Logistik, ständiges Berichtswesen an die Betriebsleitung
- Eine Persönlichkeit mit ausgeprägten Fähigkeiten zur Motivation, Arbeitsanleitung und Kontrolle eines großen Teams
- Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung von quantitativen und qualitativen Aspekten
- Personalführung
- Einsatzplanung von Maschinen und Geräten, Entwicklung und Optimierung von Rezepturen

Das bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, Diätassistent/-in oder Ökotrophologe/-in
- Führungserfahrung in einer Großküche von mind. 3 Jahren, ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit sowie verbindliches Auftreten
- solide Fachkenntnisse in der Gemeinschaftsverpflegung sowie wirtschaftliches und organisatorisches Denkvermögen, Kenntnisse in der Qualitätssicherung
- Sicherer Umgang mit den gängigen Anwendungen des MS-Office Pakets
- Belastbarkeit, Sorgfalt sowie die Bereitschaft zu versetzten Diensten auch an Wochenenden
- Offenheit für Veränderung bestehender Prozesse und die Bereitschaft zur Weiterbildung runden Ihr Profil ab

Sie fühlen sich angesprochen? Dann begrüßen wir Sie gern in unserem Team! Wir freuen uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen sowie dem frühesten Eintrittstermin online unter Bewerbungen@service-do.de oder per Post an: ServiceDO gGmbH, Personalabteilung, Beurhausstr. 40, 44137 Dortmund.