

Zur Verstärkung des Bereiches Catering suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit

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. Dieses breite Tätigkeitsfeld setzt voraus, dass wir in unserer technischen Ausstattung auf dem neusten Stand sind und ermöglicht Ihnen volle Entfaltungsmöglichkeiten. Als Betrieb mit EU-Zulassung produzieren wir hygienisch und technisch auf höchstem Niveau. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wissen in ein interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld einzubringen und sich als Teil eines Teams fachlich und persönlich weiterzuentwickeln.

Sie erwartet

- eine Aufgabe mit hohem Anteil an eigenverantwortlichen und selbstständigen Tätigkeiten sowie eine zielgerichtete Einarbeitung
- stetige Fort- u. Weiterbildungsmöglichkeiten
- betriebliche Altersvorsorge
- günstige Firmenfitnesskonditionen sowie Rabatte bei diversen Partnerunternehmen
- attraktives Festgehalt sowie Zuschläge und Sonderzahlungen
- 29 Tage Urlaub und ein Arbeitszeitkonto für zeitliche Flexibilität

Ihre Aufgaben

- Speisenplanung unter Berücksichtigung des Herstellungssystems, eines ausgewogenen Angebotes und der Wareneinsatzkosten
- Kooperation mit Schnittstellen (z.B. Pflegedienst, Logistik)
- Kontinuierliche Kontrolle im Produktionsablauf und entsprechende Anpassung an Neuerungen auf Basis des HACCP-Konzeptes
- Fehlermanagement unter Bezug auf das HACCP-Konzept
- Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung von qualitativen und quantitativen Aspekten
- Personalführung; Sicherstellung der Einarbeitung, Konfliktmanagement, Weiterentwicklung
- Optimierung und Entwicklung von Rezepturen
- Einsatzplanung der Maschinen /Geräte unter Berücksichtigung eines wirtschaftlichen Energieeinsatzes

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch (m/w/d) sowie idealerweise mehrjährige Berufspraxis in einer Großküche
- Mindestens dreijährige effektive Führungserfahrung als Küchenleiter(m/w/d)
- Ausgeprägte Kunden-, Dienstleistungs- sowie Serviceorientierung
- Sicheres Auftreten, kompetenter Umgang mit Kunden, Mitarbeitern und Partnerunternehmen
- Belastbarkeit sowie die Bereitschaft zu gelegentlichen Diensten auch an Wochenenden und Feiertagen
- Gute Kenntnisse der üblichen Anwendungen aus MS-Office (Excel, Word, Outlook)

Sie fühlen sich angesprochen und möchten unser Team verstärken? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagefähigen, vollständigen 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.