



[BI/02] Küchenleiter (m/w/d)

Für unsere Küche suchen wir am Standort der Unternehmenszentrale in Bielefeld zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Küchenleiter (m/w/d) in Vollzeit.

Ihre Aufgaben

- Organisieren, koordinieren und strukturieren von Arbeitsabläufen in der Küche
- Sicherstellung und Weiterentwicklung unserer Qualitätsstandards
- Einhaltung der vorgegebenen Rezepturen und Zeitvorgaben
- Verantwortung für den ökonomischen Umgang mit Rohwaren
- Einhaltung der Hygienevorschriften lt. HACCP
- Dienstplan- und Urlaubsgestaltung des Küchenteams
- Auswahl von neuen Mitarbeitern, motivierende Mitarbeiterführung und Weiterentwicklung der vorhandenen Mitarbeiter
- Operative Mitarbeit bei der Speisenherstellung unserer Menüs

Wir erwarten

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch sowie Berufserfahrung
- Von Vorteil ist, wenn Sie bereits Erfahrung in einer Großküche gesammelt haben
- Freude am Umgang mit Menschen und daran, diese zu motivieren, zu führen und zu fordern
- Ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sowie Sinn für Sauberkeit, Ordnung und Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit, gute Eigenorganisation und Auffassungsgabe, Spaß an der Mitgestaltung und Weiterentwicklung des Arbeitsbereiches

Wir bieten

- Individuelle und umfangreiche Einarbeitung
- Flache Hierarchiestrukturen und kurze Entscheidungswege
- Markt- und leistungsgerechte Bezahlung
- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz in einem wachstumsorientierten Familienunternehmen
- Arbeitskleidung wird gestellt und gereinigt
- Arbeitgeberzuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Geregelte Arbeitszeit von Montag bis Freitag ab 02.00 Uhr
- Ein engagiertes und sympathisches Team

Kontakt

Fragen beantwortet Ihnen Herr Stefan Billerbeck gerne unter der Telefon-Nr. 0521-2077 130.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins an: bewerbung@meyer-menue.de.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

