



## Küchenleitung (m/w/d)

### Stellenbeschreibung

Das DRK-Solferino sucht ab sofort und in Vollzeit eine

### Küchenleitung (m/w/d)

#### Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Verantwortung und Sicherstellung der betrieblichen Abläufe im Bereich Catering/Gemeinschaftsverpflegung
- fachliche und disziplinarische Führung des/der Teams, deren Schulung und Motivation sowie der Erstellung von Dienst und Urlaubsplänen zur Personaleinsatzplanung
- Überwachung der Einhaltung der HACCP-Richtlinien, Qualitätsnormen sowie Arbeitssicherheitsvorschriften
- Sicherstellung der Speisenproduktion von Kalt- und Warmverpflegung
- Verantwortung für den Einkauf sowie die ordnungsgemäße Lagerung
- Überwachung der Umsatz- und Kostenentwicklung sowie des Wareneinsatzes

#### Was Sie mitbringen

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, idealerweise eine betriebswirtschaftliche und/oder Diätetische Weiterbildung
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, sowie erste Führungserfahrungen, idealerweise Kenntnisse in der Kita- und Schulverpflegung
- Kenntnis der Lebensmittelgesetze, Hygienerichtlinien
- PC- und MS-Office-Kenntnisse
- Kunden-, Service- und qualitätsorientiertes Handeln

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

DRK-Solferino gGmbH  
Am Exer 17  
38302 Wolfenbüttel

### Kontakt

Arbeitgeber

DRK-Solferino gGmbH

Ort

Wolfenbüttel

Ansprechpartner:

Corina Bornecke

E-Mail:

[corina.bornecke@drk-solferino.de](mailto:corina.bornecke@drk-solferino.de)

Veröffentlicht am:

21.06.2022