

Für unsere Großküche suchen wir ab sofort oder später eine/n

### **Hauswirtschaftsleiter (m/w/d)**

#### **Ihre Aufgaben:**

Gesamtverantwortung für den Bereich Küche und Budgetverantwortung.

Erstellung von abwechslungsreichen Speiseplänen nach den Ernährungsvorgaben der DGE für Senioren.

Bestellen und Verarbeiten der Lebensmittel und Vorräte auf Grundlage einer sich schnell verändernden Nachfrage (Allergien, Diäten, ...).

Erstellen von Dienstplänen.

Umsetzung und Einhaltung von HACCP im gesamten Küchenbereich.

Dokumentation der anfallenden Vorgaben der Lebensmittelsicherheit, der Putzpläne und Hygiene in der Küche.

Planung und Überwachung notwendiger Wartungs- und Reparaturarbeiten an den Küchengeräten, in Absprache mit Haustechnik.

#### **Ihr Profil:**

Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder mehrjährige Erfahrung in einer Großküche mit Leitungsfunktion

Erfahrung in Gemeinschaftsverpflegung

Kenntnisse in MS-Office

Erfahrung in Mitarbeiterführung und Arbeitsorganisation

Leistungsbereitschaft, Flexibilität und Freude an der Zusammenarbeit mit verschiedenen Bereichen der Gesamteinrichtung

#### **Unser Angebot:**

Angemessene Entlohnung, 30 Tage Urlaub

Offenes, sympathisches Arbeitsumfeld

Vertrauensvolle und kollegiale Zusammenarbeit in der Gesamteinrichtung

Voll- oder Teilzeit