



Saale-Orla-Kreis

Küchenleiter *in (m/w/d)

Die SOK-Servicegesellschaft mbH übernimmt die Verpflegungsdienstleistungen für die Einrichtungen der AWO-Sozialmanagement gGmbH und der Pößnecker Werkstätten gGmbH. Dazu gehören die Bewirtschaftung von Küchen, die Speisenzubereitung und die Speisenverteilung sowie Hol- und Bringendienste für Speisen, Getränke und dem dazugehörigen Equipment; das Bewirtschaften von Cafeterien und Kiosken für Klientel. Als regionale Küchenleitung bist du für die reibungslose Organisation der Küchenabläufe und die Umsetzung der gastronomischen Qualitätsansprüche für mehrere Küchen im Saale-Orla-Kreis verantwortlich und fungierst als Mitglied des Führungsteams. Die Einstellung erfolgt **unbefristet in Vollzeit**.

- **Kreativität trifft Verantwortung**

Du liebst es, Menschen mit gutem und gesundem Essen glücklich zu machen? Du möchtest unsere motivierten Küchenteams leiten und dich gemeinsam mit ihnen um die Versorgung unserer Bewohner*innen, Kinder und Kund*innen kümmern? Dann suchen wir genau DICH!

Stellenbeschreibung

- **Flexible Arbeitszeiten:** Du kannst deine Arbeitszeit eigenständig organisieren und passt sie flexibel an die betrieblichen Anforderungen und besonderen Ereignisse an. Bei uns hast du die Freiheit, deinen Arbeitsalltag zu gestalten – wir erwarten dafür deine Bereitschaft, flexibel auf wechselnde Aufgaben und Situationen zu reagieren.
- **Du führst unsere Küchenteams:** Als Herzstück unserer Küchen organisierst und motivierst du unsere Mitarbeitenden und Praktikanten, setzt klare Ziele und schaffst eine Atmosphäre, in der Teamwork großgeschrieben wird.
- **Kreativität und Qualität** auf dem Teller: Von der Speisenplanung über die Zubereitung bis hin zur Präsentation – du sorgst dafür, dass unsere Küchen immer auf höchstem Niveau glänzen. HACCP und Qualitätsstandards hast du dabei locker im Griff.
- **Warenwirtschaft:** Neben der Speisenplanung sorgst du für reibungslose Bestellungen, Wareneingangskontrollen, korrekte Lagerung und hast immer ein Auge für frische und erstklassige Zutaten.
- **Kaufmännische Kontrolle:** Auch im kaufmännischen Bereich setzt du Vorgaben effizient um.
- **Verantwortung und Innovation:** Ob täglicher Küchenbetrieb oder besondere Events – du bringst frische Ideen ein, setzt betriebliche Anforderungen um und achtest auf eine serviceorientierte Kommunikation mit anderen Abteilungen und der Geschäftsleitung.

Sie bringen mit

- **Deine Basics:** Mindestens einen Realschulabschluss und eine Ausbildung als Koch*Köchin oder Hauswirtschafter*in.
- **Bonus-Skills:** Erfahrungen in Diätetik, als Küchenmeister*in oder aus der Hotelfachschule? Noch besser!
- **Leidenschaft für Hygiene und Sicherheit:** HACCP-Richtlinien, Lebensmittelrecht und Arbeitsschutz – du kennst die Regeln und setzt sie souverän um.
- **Teamegeist und Qualitäten in der Führung von Mitarbeitenden:** Du weißt, wie man Menschen motiviert, unterstützt und auf gemeinsame Ziele ein schwört.
- **Organisationstalent und Flexibilität:** Jeder Tag in der Küche bringt neue Herausforderungen – du reagierst darauf mit Struktur und Innovation.
- **Mobilität:** Du besitzt einen Führerschein der Klasse B. Ein eigenes PKW ist von Vorteil. Bei Bedarf und Verfügbarkeit steht dir ein dienstliches Poolfahrzeug zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen

- **Abwechslung und Verantwortung:** Kein Tag gleicht dem anderen! Du bekommst die Chance, deine kulinarische Kreativität in einem stabilen Unternehmen voll auszuleben und zu zeigen, was in dir steckt.
- **Entwicklung auf allen Ebenen:** Von regelmäßigen Fortbildungen über Führungskräfte tagungen bis hin zu Resilienzseminaren – bei uns wirst du nicht nur fachlich, sondern auch persönlich gefördert. Als Leiter*in nimmst Du an Klausur tagungen für Führungskräfte teil
- **Gesundheit und Wohlbefinden:** Betriebliches Gesundheitsmanagement, Sportkurse und die Teilnahme an unserem JobRad-Programm warten auf dich! Zusätzlich bieten wir dir bei Bedarf Unterstützung durch psychosoziale Beratung in besonderen Lebenssituationen an.
- **Willkommen in der Familie:** Vom ersten Tag an unterstützen wir dich – mit einem persönlichen Ansprechpartner während des Onboardings und einem besonderen Willkommenstag, an dem du unser Team und unsere Werte kennenlernst.
- Einen sicheren **Arbeitsvertrag** bei der **SOK Servicegesellschaft mbH** - ein Unternehmen der AWO im Saale-Orla-Kreis

Deine Vorteile

[Betriebliche Altersvorsorge] [Betriebsarzt] [Coaching] [Fahrradleasing] [Gesundheits-Maßnahmen] [Homeoffice] [Kostenlose Parkplätze] [Mitarbeiter*innen-Events] [Mitarbeiter*innen-Rabatte]



Eckdaten

- Nummer: **123217**
- Erstellungsdatum: 18.10.2024
- Fachbereich: Einrichtungen des Gesundheitswesens
- Einrichtung:
Küchen der Einrichtungen der AWO im SOK , Schlettweiner Steig 5,
07381 Pößneck
- Region: Thüringen
- Zum / ab: Einstellung per sofort
- Festanstellung
- Vollzeit

Ansprechpartner*in

Küchen der Einrichtungen der AWO im SOK
Sandra Scheffel
Schlettweiner Steig 5
07381 Pößneck

Telefon: 015121724418
E-Mail: bewerbung@awo-sok.de