



Saale-Orla-Kreis

Gesamtküchenleiter*in (m/w/d)

Die SOK-Servicegesellschaft mbH übernimmt die Verpflegungsdienstleistungen für die Einrichtungen der AWO Sozialmanagement gGmbH und der Pöbnecker 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 unser Klientel. Als Gesamtküchenleitung sind Sie verantwortlich für die reibungslose Organisation der Abläufe in mehreren Küchen im Saale-Orla-Kreis und tragen maßgeblich zur Umsetzung unserer gastronomischen Qualitätsstandards bei. In dieser Position sind Sie Teil des Führungsteams und gestalten aktiv unsere Küche mit. **Kreativität trifft Verantwortung** Sie haben eine Leidenschaft für gutes und gesundes Essen und möchten Menschen damit begeistern? Sie bringen Erfahrung in der Leitung von Küchenteams mit und legen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und frische Ideen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir bieten einen **unbefristeten Arbeitsvertrag in Vollzeit der SOK Servicegesellschaft mbH**.

Stellenbeschreibung

- **Flexible Arbeitszeiten:** Sie organisieren Ihre Arbeitszeit eigenverantwortlich und passen sie flexibel an betriebliche Erfordernisse sowie besondere Anlässe an. Wir bieten Ihnen Freiraum in der Gestaltung Ihres Arbeitsalltags – erwarten jedoch Ihre Bereitschaft, flexibel auf wechselnde Anforderungen zu reagieren.
- **Teamführung und Motivation:** Als Herzstück unserer Küchen leiten und inspirieren Sie unsere Küchenteams, setzen klare Ziele und fördern eine Atmosphäre, in der Teamarbeit und Motivation an erster Stelle stehen.
- **Kulinarische Exzellenz:** Von der Speisenplanung bis hin zur Präsentation – Sie stellen sicher, dass in unseren Küchen Kreativität und höchste Qualitätsstandards vereint werden. Die Einhaltung von HACCP- und Qualitätsrichtlinien ist für Sie selbstverständlich.
- **Effiziente Warenwirtschaft:** Sie koordinieren Bestellungen, überwachen den Wareneingang und sorgen für eine optimale Lagerhaltung, um stets frische und hochwertige Zutaten zu gewährleisten.
- **Kaufmännische Verantwortung:** Auch im Bereich der Kostenkontrolle setzen Sie wirtschaftliche Vorgaben effizient um und behalten Budgets im Blick.
- **Verantwortung und Innovation:** Sie bringen kreative Ideen ein, optimieren Abläufe im täglichen Betrieb und tragen zu einer serviceorientierten Kommunikation mit anderen Abteilungen und der Geschäftsleitung bei.

Sie bringen mit

- **Qualifikation:** Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie idealerweise einen Realschulabschluss.
- **Erfahrung als Plus:** Zusätzliche Qualifikationen wie Diätetik, eine Weiterbildung zum Küchenmeister*in oder Erfahrungen aus der Hotelfachschule sind von Vorteil.
- **Sicher im Umgang mit Hygiene- und Sicherheitsstandards:** Sie kennen die HACCP-Richtlinien, das Lebensmittelrecht sowie den Arbeitsschutz und setzen diese souverän um.
- **Führungskompetenz und Teamgeist:** Sie wissen, wie man ein Team motiviert, unterstützt und auf gemeinsame Ziele hinführt.
- **Organisationstalent und Flexibilität:** Sie bewahren auch in stressigen Situationen den Überblick und reagieren strukturiert und innovativ auf neue Herausforderungen.
- **Mobilität:** Ein Führerschein der Klasse B ist erforderlich; ein eigener PKW von Vorteil. Bei Bedarf und Verfügbarkeit steht ein dienstliches Poolfahrzeug zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen

- **Abwechslungsreiche Aufgaben und Verantwortung:** Kein Tag gleicht dem anderen! Sie haben die Möglichkeit, Ihre kulinarische Kreativität voll auszuleben und in einem stabilen Unternehmen Verantwortung zu übernehmen.
- **Kontinuierliche Weiterentwicklung:** Von regelmäßigen Fortbildungen über Führungskräfte tagungen bis hin zu Resilienzseminaren – wir fördern Ihre fachliche und persönliche Weiterentwicklung. Als Küchenleitung nehmen Sie zudem an strategischen Klausurtagungen teil.
- **Gesundheitsförderung:** Betriebliches Gesundheitsmanagement, Sportkurse und das JobRad-Programm stehen Ihnen zur Verfügung. Darüber hinaus bieten wir bei Bedarf Unterstützung durch psychosoziale Beratung.
- **Willkommenskultur:** Vom ersten Tag an werden Sie durch einen persönlichen Ansprechpartner beim Onboarding unterstützt und lernen unser Team sowie unsere Werte bei einem besonderen Willkommenstag kennen.

Deine Vorteile

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



Eckdaten

- Nummer: **129010**
- Erstellungsdatum: 03.01.2025
- 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: 03647 4259 23
E-Mail: bewerbung@awo-sok.de