

Küchenleitung (m/w/d)

(in Vollzeit)

Die Lenus GmbH ist ein unabhängiges Beratungsunternehmen im Gesundheitswesen. Wir unterstützen bundesweit Krankenhäuser aller Versorgungsstufen und Trägerschaften bei der Optimierung ihrer Bewirtschaftungskosten in wichtigen Sekundär- und Tertiärbereichen. Für ein Krankenhaus im Rhein-Main Gebiet suchen wir ab sofort eine Küchenleitung (m/w/d).



Ihre Aufgaben

- ✓ Fachliche und disziplinarische Führung des Küchenpersonals und der Verpflegungsassistentinnen sowie deren Einarbeitung und Schulung
- ✓ Umsetzung von Qualitätsstandards und Einhaltung von gesetzlichen Vorgaben
- ✓ Steuerung des Wareneinkaufs über eine Bestellsoftware
- ✓ Budgetplanung und Verantwortung für den kostenbewussten Einsatz von Lebensmitteln
- ✓ Wahrnehmen von bereichsübergreifenden Aufgaben

Ihr Profil

- ✓ Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- ✓ Weiterführende Ausbildungen und Qualifikationen, wie z. B. Küchenmeister oder diätisch geschulter Koch wünschenswert
- ✓ Kenntnisse im Lebensmittelrecht, z. B. HACCP und LMHV
- ✓ Führungskompetenz sowie die Fähigkeit ein Team zu sehr guten Leistungen zu motivieren
- ✓ Organisationstalent und strukturiertes Vorgehen mit überdurchschnittlicher Leistungsbereitschaft
- ✓ Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- ✓ Gute IT-Kenntnisse, insbesondere in MS Office sowie Menüerfassungs- und Bestellsoftware

Ihre Vorteile beim Kunden

- ✓ Vergütung nach TVöD mit allen Leistungen des öffentlichen Dienstes
- ✓ Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ Kostengünstige Wohnmöglichkeit im Personalwohnheim und kostengünstige Parkplätze
- ✓ Betriebskindergarten und Kindertagesstätte
- ✓ Mitarbeiterkantine
- ✓ Vergünstigte Mitgliedsbeiträge im Sportstudio und in Gesundheitszentren

Ihre Bewerbung

- ✓ Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Lebenslauf, Zeugnisse und Zertifikate im PDF-Format per E-Mail an bewerbungen@lenus.de.
- ✓ Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Personalreferentin Diana Nilles unter der Telefonnummer 069-707981614.

Wir freuen uns auf Sie!