Hauptverwaltung

Unterstützen · Betreuen · Pflegen

in Vollzeit

Leitung Küche & Hauswirtschaft (m/w/d) für mehrere Standorte - zum nächstmöglichen Zeitpunkt -

Entfalten Sie Ihr Potenzial in einer spannenden Position als Leitung Küche & Hauswirtschaft (m/w/d) für mehrere Standorte! Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten. Hier können Sie Ihr Fachwissen einbringen, erweitern und Verantwortung übernehmen. Gemeinsam mit uns bewegen Sie Dinge, die einen echten Unterschied machen.
Wir suchen eine Leitung Küche und Hauswirtschaft, die unsere Standorte zum Wohle der Bewohner und Bewohnerinnen voranbringt und zukunftsfähig gestaltet. Wir möchten bestes Pflegeunternehmen in Bayern werden und unsere Produktionsküchen sollen ein Aushängeschild sein.
Möchten Sie mit großartigen Menschen und faszinierenden Aufgaben den nächsten Karriereschritt gehen? Dann freuen wir uns auf Sie!

Was Sie bei uns erwarten können:

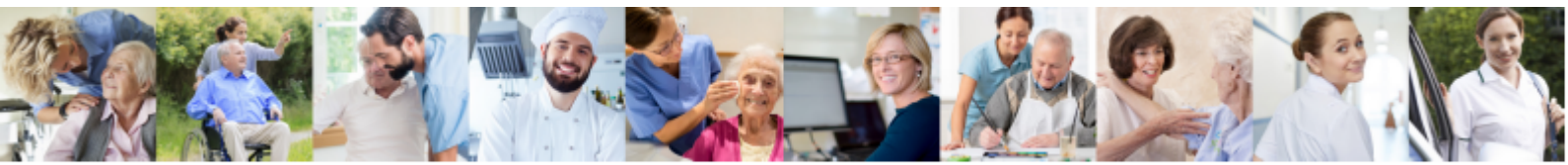
- Ein Aufgabenfeld, welches für uns von zentraler Bedeutung ist und viel Gestaltungspotential bietet
- Ein kollegiales Arbeitsumfeld, in dem mit Freude, Respekt und Professionalität zusammengearbeitet wird
- Auf 38,5 Stunden/Woche und 30 Tage Urlaub können Sie sich verlassen
- Ein attraktives Gehalt und interessante Benefits
- Flexible Arbeitszeiten mit Möglichkeiten zum mobilen Arbeiten - **Dienstort ist die Hauptverwaltung in München Kieferngarten**

Ihre Aufgaben:

- Zusammen mit den Verantwortlichen in unseren Häusern tragen Sie entscheidend dazu bei, dass das Essen ein Höhepunkt im Leben unserer Bewohnerinnen und Bewohnern ist und unsere Küchen nachhaltig und effizient arbeiten
- Überwachung und Umsetzung der HACCP-Standards sowie Anpassung der Speisepläne an die Bedürfnisse der Seniorinnen und Senioren nach DGE-Richtlinien
- Optimierung der Küchenabläufe durch strategische Planung der Eigenproduktion und Reduzierung von Convenience-Produkten
- Zusammenarbeit mit externen Dienstleistern sowie effektive Schnittstellenkoordination zur Sicherstellung reibungsloser Abläufe
- Planung, Durchführung und Moderation von Fachtagungen

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Küchenmeister*in, idealerweise mit der Fachqualifikation Diätkoch/-köchin, Hauswirtschaftsmeister_in, Ernährungswissenschaftler*in oder eine vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Führungserfahrung und ausgeprägte kommunikative Kompetenzen zur Motivation und Beratung von Teams
- Fundierte Kenntnisse im Projekt- und Prozessmanagement
- Bereichsübergreifendes Denken und die Fähigkeit, Schnittstellen und Prozesse effizient zu managen
- Wirtschaftliches Denken und ein ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis, um Kostenbewusstsein mit hoher Servicequalität zu verbinden
- Fundierte Kenntnisse der HACCP- und Hygienestandards, um die Sicherheit und Qualität unserer Angebote zu gewährleisten
- **Sehr hohe Reisebereitschaft (50-60%) innerhalb der betreuten Standorte**

Jetzt bewerben

Ihr Ansprechpartner:
Sozialservice-Gesellschaft des Bayerischen Roten Kreuzes GmbH
Silke Grießhammer - Leitung Recruiting, Personal- & Organisationsentwicklung
Bauernfeindstraße 17, 80939 München
Telefonnr.: 089 613047-63