



Küchenchef für unsere Schul- und Kitaverpflegung (m/w/d)

Ort: Ludwigsburg

In Vollzeit (40 Stunden Woche) zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Wir sind seit über 15 Jahren ein erfolgreiches Cateringunternehmen in der Region Ludwigsburg und darüber hinaus. Mit täglich bis zu 10.000 frisch gekochten Speisen, beliefern wir Schulmensen, Kindertagesstätten, Hortbetreuungen, sowie verschiedene soziale Einrichtungen.

Und wir wachsen weiter.

BIO-Zertifizierungen, DGE-Richtlinien, gelebte **Großküche** und die **Gemeinschaftsverpflegung** sind keine **Fremdwörter** für Sie?!

Gesund, nachhaltig und **modern** in der Ernährung soll es sein?!

Dann suchen wir genau **Sie**, der unser **18-köpfiges Team aus Küche und Reinigung** führt.

Was bieten wir Ihnen?

- **New Work** | Geregelte Kernarbeitszeiten von 06:00 Uhr bis 14:00 Uhr
- **Gönn dir eine Pause** | Urlaub über gesetzlichem Anspruch
- **Weiterentwicklung** | zielgerichtete Einarbeitung
- **Mobilität** | Geschäftswagen zur Privatnutzung möglich
- **Sicherheit** | Unbefristeter Arbeitsvertrag, attraktives Vergütungspaket
- **Vertrauen** | Eigenverantwortung und Gestaltungsspielräume
- **Zukunft** | Betriebliche Altersvorsorge und Vermögenswirksame Leistung
- **Team** | dynamisch, hoch motiviert, offen, strukturiert

Was erwartet Sie?

- **Organisator:in** | Selbständige und eigenverantwortliche Führung unserer Großküche
- **Bezugsperson** | gemeinsam mit der stellvertretenden Betriebsleitung, organisieren und koordinieren Sie Küchenprozesse, leiten Sie unsere Mitarbeiter zielsicher durch den Arbeitsalltag
- **Kostenoptimierer** | Verantwortung für Inventuren, Rezepturen und Einkauf
- **Bleib sauber** | Bei der Einhaltung der Qualitätsstandards, der Kontrolle, Überwachung und Einhaltung der HACCP-Richtlinien kennen Sie keine Kompromisse
- **Unterstützer** | im „Hands on“ Tagesgeschäft
- **Planer** | Sie erstellen Dienst - und Urlaubspläne für Ihr Team aus Küche und Reinigung

Was sollten Sie mitbringen?

- **Erfahrungswerte** | Mehrjährige Berufserfahrung in leitender Position in der Gemeinschaftsverpflegung, eventuelle kaufmännische Weiterbildung
- **Kenntnisse** | Fundiertes Fachwissen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung mit hoher Produktionstiefe, Cook&Hold sowie Cook&Chill
- **Arbeitsweise** | organisiert, strukturiert und zielgerecht
- **Führungsverhalten** | Innovation, Leidenschaft, Kreativität und Teamgeist
- **Verantwortung** | Engagement zur Führung von 18- köpfigen Küchen und Reinigungsteam
- **Kreativität** | hat bei Ihnen keine Grenzen
- **Impulse** | offen für Neues unter Beachtung von ernährungsphysiologischen Aspekten
- **Bereitschaft** | Dienstleistung – und unternehmensorientiertes Handeln und Denken
- **Leidenschaft** | für Ihr Handwerk

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns, genau **Sie** bald kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

jobs@better-taste.de

Sollten weiterführende Fragen zu den Aufgaben oder dem Bewerbungsprozess aufkommen, melden Sie sich bitte bei uns unter:

[+49176 89959578](tel:+4917689959578)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!