



Küchenleiter (m/w/d)* - Gemeinschaftsverpflegung

Mierstraße 7-9, Berlin, 12055, Deutschland
089-12414860
Vollzeit



Bewerben Sie sich hier:
<https://tinyurl.com/24dt46sr>

OBERBAYERISCHE FLEISCH UND WURST GMBH

Wer?

Wir sind ein dynamisches, mittelständisches Unternehmen mit Hauptsitz in Gröbenzell bei München und produzieren und arbeiten an den Küchenstandorten in München, Berlin/Brandenburg, der Metropolregion Nürnberg und dem Großraum Frankfurt.

Was?

Täglich versorgen wir über 20.000 Menschen mit köstlichem Essen – 365 Tage im Jahr – und produzieren in unserer Metzgerei bayerische Schmankerl für den regionalen Einzelhandel und Großkunden.

Wieso?

Unser hoher Anspruch an Qualität treibt uns an niemals mit dem Mittelmaß zufrieden zu sein. Dieses Streben nach Perfektion und unsere Leidenschaft für das, was wir tun, prägen unsere Unternehmenskultur.

Werde Teil unseres engagierten Teams und lass Dich von unserer Begeisterung anstecken!

DEINE VORTEILE

- **Planbare Arbeitszeit:** Geregelter **5-Tage-Woche** (40 Std.) mit digitaler Zeiterfassung – verlässlich, fair und ohne Wochenendstress.
- **Sicherer Arbeitsplatz: Unbefristeter Vertrag** für langfristige berufliche und private Stabilität.
- **Gestaltungsspielraum: Verantwortungsvolle Position** mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem wachsenden Unternehmen.
- **Attraktives Gesamtpaket: Faire Vergütung**, freie Getränke und Zuschuss zur **Mitarbeiterverpflegung**.
- **Starkes Team:** Kollegiales, multikulturelles Umfeld, das Zusammenhalt lebt – auch in stressigen Phasen.
- **Strukturierter Einstieg:** Intensive Einarbeitung für einen sicheren Start und nachhaltigen Erfolg.

Klingt das interessant?

DEINE AUFGABEN

- **Küchenleitung & Teamführung:** Verantwortung für die Zubereitung von bis zu 4.000 Mahlzeiten und Leitung eines multikulturellen Teams mit Motivation und Übersicht.
- **Qualitätsmanagement:** Optimierung der Produktionsprozesse sowie Sicherstellung der Einhaltung von Rezepturen, Allergenkennzeichnung und Hygienevorschriften (HACCP).
- **Speiseplanung:** Entwicklung ausgewogener, wirtschaftlicher Speisepläne nach DGE-Richtlinien, Senatsvorgaben, EU-Bioverordnung und unseren Standards.
- **Kosten- und Ressourcenmanagement:** Planung und Kontrolle von Waren, Budget und Personalressourcen.
- **Lieferantenmanagement:** Einkauf und Bewertung von Lieferanten zur Sicherstellung der Produktqualität.

Klingt das nach Deinem neuen Job?

DEIN PROFIL

- **Ausbildung:** Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, gerne mit betriebswirtschaftlicher Zusatzqualifikation.
- **Erfahrung & Führungskompetenz:** Mehrjährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung oder im Cateringbereich und nachgewiesene Erfahrung in der Leitung von Küchenteams.
- **Regelkonformität:** Du kennst dich bestens mit Hygienevorschriften, Sicherheitsstandards und der EU-Bioverordnung aus – und setzt diese konsequent um.
- **Organisationstalent:** Starke Koordinationsfähigkeiten und strukturiertes Arbeiten.
- **IT-Kenntnisse & Kommunikationsstärke:** Sicherer Umgang mit PC und digitalen Prozessen sowie sehr gute Deutschkenntnisse und ausgeprägte soziale Kompetenzen.
- **Flexibilität:** Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten, auch an Wochenenden.

Klingt das nach Dir? Dann bewirb Dich jetzt!

(*) Alle männlichen Bezeichnungen im Text stehen ausnahmslos für jedes Geschlecht. Denn wir leben Vielfalt und das schmeckt auch allen.