

## Küchenleitung (m/w/d/k.A.) in Vollzeit



### Über uns

*Seit bald 50 Jahren ist die Gesellschaft für diakonische Einrichtungen für Seniorinnen und Senioren im Einsatz. Unser Angebot umfasst stationäre und ambulante Pflege und Betreuung, Service Wohnen, Tagespflege sowie einen ambulanten Hospizdienst an insgesamt 25 Standorten mit rund 2.000 Mitarbeitenden.*

### Wir bieten Ihnen:

- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz
- Eine attraktive Vergütung nach AVR-HN, Weihnachtsgeld und eine betriebliche Altersvorsorge
- Einen verlässlichen Dienstplan und einen zusätzlichen Tag Urlaub
- Zusätzliche Benefits wie Einkaufsvorteile, JobRad® u.a.
- Wertschätzung und Vertrauen als Teil unseres Teams

### Kontakt

**Haus Mainblick  
 Frau Hock**  
 Bebelstraße 36  
 65462 Ginsheim-Gustavsburg  
 info.mainblick@gfde.de  
 Tel 06134 5597-0

### Ihre Aufgaben:

- Koordination und Organisation des Küchenablaufes
- Planung, Organisation und Überwachung der Serviceabläufe
- Fachliche Führung und Motivation des Teams
- Administrative Aufgaben wie Dienstplanung, Urlaubsplanung, Warenwirtschaft u.a.
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen sowie Einhaltung unserer internen Qualitäts-/Hygienevorschriften
- HACCP konforme Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränke
- Speisenportionierung und Mahlzeitenservice, Speisenausgabe
- Einbringen eigener Ideen und Verbesserungsvorschlägen zur Weiterentwicklung des Speiseangebots

### Was Sie auszeichnet:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch/zur Köchin
- Idealerweise haben Sie erste Führungserfahrungen und Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung
- Sie sind ein Organisationstalent und bleiben auch in stressigen Situationen gelassen
- Sie sind verantwortungsbewusst, zuverlässig und aufgeschlossen und haben Spaß an der Arbeit im Team
- Sie haben Freude am Kontakt mit älteren Menschen und begegnen ihnen mit Wertschätzung