

Die Weidemann-Gruppe ist ein moderner Dienstleister für infrastrukturelles Gebäudemanagement, Catering und Beratung mit Firmensitz in Magdeburg.



Seit ihrer Gründung 1993 steht die Weidemann-Gruppe für hohe Qualität, Service und Kundenorientierung im Gesundheits- und Sozialmarkt: Mit Ihren Tochtergesellschaften betreut die Weidemann-Gruppe Wohnstätten für Senioren, Krankenhäuser und Rehabilitationskliniken sowie Kinder- und Jugendeinrichtungen in ganz Deutschland. Über zwei Jahrzehnte Erfahrung, hochqualifiziertes Fachpersonal und eine kontinuierliche Entwicklung bürgen für langjährige zufriedene Partnerschaften.

Die Weidemann-Gruppe GmbH sucht eine:

Küchenleitung m./w. - Springer

Standort Berlin
Beschäftigungsart Vollzeit
Beschäftigungsbeginn sofort

Ihre Aufgaben

- Kundenorientierte und professionelle Ausführung der vertraglich vereinbarten Dienstleistungen in Bezug auf eine qualitativ hochwertige Verpflegung der Patienten/Bewohner sowie Mitarbeiter- und Gästerversorgung und professionelle Ausführung von Sonderveranstaltungen und Cateringaufträgen aller Art
- Herstellung schmackhafter, appetitlicher und gesunder Speisen basierend auf den Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung und den aktuellen Rationalisierungsschemata der Ernährungsverbände,
- Fachgerechte Nachbereitung des Essens
- Herstellung von Diätkostformen entsprechend dem Verpflegungskatalog der DDG mbH
- Personalverantwortung und Mitarbeiterführung sowie fachgerechte Einweisung der zugewiesenen Küchenmitarbeiter und Praktikanten in die zu erledigenden Aufgaben
- Mithilfe bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter und Hilfestellung bei der Integration in das Team
- Absicherung der Dienste bei Ausfall oder Urlaub von Mitarbeitern
- Fachgerechte Warenannahme, Entnahme und Verarbeitung der Lebensmittel unter Einhaltung der gesetzlichen Hygienebestimmungen
- Kalkulation der zu produzierenden Komponenten entsprechend den Kalibrierungsvorgaben
- Budgetverantwortung, Tägliche Dokumentation und monatlichen Inventur entsprechend dem betrieblichen Eigenkontrollkonzept
- Mithilfe bei der Anpassung der Arbeitsabläufe im gesamten Küchenbereich
- Umsetzung von modernen Ernährungsansprüchen im Rahmen der Speiseplanung
- Kontrolle der HACCP-Richtlinien und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und Berufserfahrung in der Gastronomie
- Berufserfahrung in der Speiserversorgung in Pflegeeinrichtungen von Vorteil
- Einsatzbereitschaft und Pflichtbewusstsein
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Fundierte PC-Kenntnisse
- Erfahrung mit modernen Qualitätsmanagementsystemen

Wir bieten Ihnen

- interessantes und eigenverantwortliches Aufgabengebiet
- einen sicheren Arbeitsplatz mit leistungsgerechter Vergütung
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Möchten Sie Ihre Zukunft mit uns planen?

Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Angabe zu Ihrem frühestmöglichen Eintrittstermin und Ihrer Gehaltsvorstellung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung vorzugsweise per Mail an:

christoph.ludwig@weidemann-gruppe.de

Mobil: 0151 422 421 39

Oder an:

Weidemann-Gruppe GmbH

Bereich Catering

Dörpfeldstr. 33

12489 Berlin