

WIR SUCHEN DICH

KÜCHENLEITUNG (M / W / D)

Die Draut Foods GmbH ist ein Familienunternehmen aus Halver und besteht seit den 70-er Jahren, das spezialisiert ist auf qualitativ hochwertiges Essen in Form von Einzel- und Gemeinschaftsverpflegung sowie Catering. Mit einem Team von insgesamt 20 Mitarbeitern und einer eigenen Großküche beliefern wir täglich Grundschulen, Kindertagesstätten, Seniorenheime sowie Privathaushalte mit unseren selbst hergestellten Menüs.

DEINE AUFGABEN

- Planung und Umsetzung des Menüplans sowie Sicherstellung sämtlicher Abläufe innerhalb der Wertschöpfungskette
- Warenbestellung und Lagerhaltung
- Organisation eines reibungslosen und zielorientierten Küchenablaufes
- Führung, Schulungen und Motivation des Teams
- Aktive Unterstützung des Teams
- Mitwirkung bei der Erstellung der HACCP-Standards
- Sicherstellung der Hygiene unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Verantwortung für die Einhaltung der internen Qualitätsstandards
- Pflege der Dokumentation

WAS WIR DIR BIETEN

- Einen sicheren Arbeitsplatz mit langfristiger Perspektive
- Geregelte und planbare Arbeitszeiten
- Kollegiales Miteinander auf Augenhöhe und kurze Entscheidungswege
- 30 Tage Jahresurlaub bei einer 5-Tage-Woche
- Nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit, Weihnachtsgeld sowie Urlaubsgeld
- Mitwirkung bei der Erstellung der HACCP-Standards
- Übertarifliche Bezahlung
- Fahrkostenpauschale
- Betriebliche Krankenzusatzversicherung
- Möglichkeit zu Dienstwagen

DAS BRINGST DU MIT

- Ausbildung zum Koch (m/w/d) oder eine vergleichbare Ausbildung
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Gute Kenntnisse in der Lebensmittelbeschaffung, Lagerung und – Verarbeitung
- Gute Kenntnisse der HACCP-Standards
- Erweiterte Kenntnisse in der Cook and Chill Herstellung
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Führungskompetenz und Kommunikationsstärke