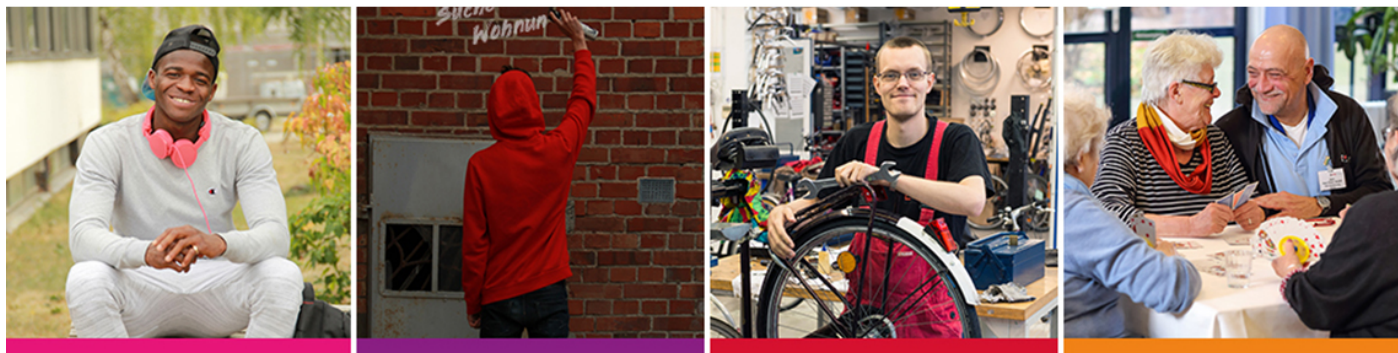




Die FSE Gruppe bietet seit über 20 Jahren vollstationäre Pflege in Berlin an und betreibt vier Pflegeeinrichtungen. Die zur FSE Gruppe gehörende FSE Catering und Service gGmbH bietet Speiserversorgung für verschiedene Unternehmen in Berlin an. Zu den Kunden gehören die Pflegeeinrichtungen der FSE Gruppe, sowie weitere soziale Einrichtungen, wie Kindergärten und Geflüchtetenunterkünfte. Für unseren Standort in der Kaulbachstr 65, 12247 Berlin suchen wir eine*n Küchenleiter*in.

Küchenleiter*in (m/w/d)

Das bieten wir Ihnen

- eine übertarifliche Bezahlung.
- eine 37,5 St./Woche
- 30 Tage Jahresurlaub
- ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld in einem modernen, dynamischen Team
- die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und Prozesse aktiv mitzugestalten
- ein angenehmes Arbeitsklima in einem hochmodernen Arbeitsumfeld
- flache Hierarchien und kurze Kommunikationswege für eine schnelle Umsetzung Ihrer Ideen
- einen sicheren Arbeitsplatz in einem aufstrebenden Unternehmen

- exklusive Mitarbeitendenrabatte, beispielsweise mit bis zu 30 % Ermäßigung auf Produkte rund um Ihr Fahrrad im Verbundsunternehmen der FSD Lwerk

Diese Aufgaben erwarten Sie

- Sie arbeiten eng mit dem Verpflegungsmanagement zusammen und tragen die Verantwortung für das gesamte Küchenteam unserer Cook & Chill Küche.
- Sie übernehmen die Einteilung der derzeit 10 Mitarbeitenden und die Verantwortung für die Produktionsplanung.
- Sie sind verantwortlich für die Zubereitung von warmen und kalten Speisen, überwiegend nach vorgegebener Rezeptur.
- Sie gewährleisten einen reibungslosen Ablauf im Tagesgeschäft und stellen dabei höchste Hygiene- und Qualitätsstandards sicher.
- Sie optimieren die Produktionsprozesse, stellen sicher, dass alle täglichen Produktionsziele erreicht werden und überwachen die Produktions- und Auslieferungskette. Zudem überwachen Sie die Planung für den Personal- und Materialeinsatz.
- Sie sorgen für ein motiviertes und gut funktionierendes Team, indem Sie Arbeitsabläufe optimieren und die Mitarbeitenden kontinuierlich unterstützen.

Das wünschen wir uns von Ihnen

- mehrjährige Erfahrung in der Leitung und Optimierung von Produktionsprozessen in der Gemeinschaftsgastronomie oder Lebensmittelherstellung
- Kenntnisse von verschiedenen Produktionsverfahren C&C / C&S / C&F
- Erfahrung in der Personalführung und -entwicklung, idealerweise in einer vergleichbaren Position
- eine zielorientierte, motivierende, emphatische und wertschätzende Führungsweise
- ausgeprägte organisatorische und analytische Fähigkeiten
- Teamorientierung, Kommunikationsstärke und die Fähigkeit Menschen zu begeistern
- proaktive Haltung und die Fähigkeit, Prozesse kontinuierlich zu verbessern
- unternehmerisches Denken und budgetorientiertes Arbeiten

Jetzt bewerben

Kontakt

Sie haben Interesse? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung beispielsweise über den Bewerbungsbutton oder per E-Mail an bewerbung@fsd-stiftung.de.

Für Fragen steht Ihnen Christian Büchner aus dem Recruiting der Unternehmen im Verbund der FSD-Stiftung unter 030 817 25 00 46 gern zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

FSE Catering und Service gGmbH, Kaulbachstraße 65, 12247 Berlin