



Wir suchen am Standort Schwerin ab sofort eine

Gastronomische Leitung - (m/w/d) Küchen/Vollverpflegung & Catering

Arbeitgeber mit Geschichte - Arbeitgeber mit Zukunft

Das Pflegenetzwerk ist mit knapp 850 Beschäftigten der fünfgrößte Arbeitgeber in Schwerin. Zum Netzwerk gehören das Augustenstift zu Schwerin, das als kirchliche Stiftung bereits seit 1860 in der Schweriner Feldstadt ansässig ist, die SOZIUS Pflege- und Betreuungsdienste Schwerin gGmbH und die beiden Tochtergesellschaften ASG mbH und SWD GmbH.

Zum Pflegenetzwerk gehören neben sieben stationären Einrichtungen der Altenhilfe und -pflege, eine Tagespflege, eine Kurzzeitpflege, ein Ambulanter Pflegedienst, ein stationäres Hospiz, eine Fachpflege für Wachkoma und Beatmung, das Zentrum Demenz und verschiedene Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe.

Ihre Qualifikationen – fundiert und menschlich

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) mit erstklassigen Fertigkeiten
- Zusatzqualifikation als Küchenmeister und/oder im kaufmännischen Bereich
- Berufspraxis in einem vergleichbaren Aufgabengebiet, idealerweise in der Gemeinschaftsverpflegung bzw. Hotellerie/Gastronomie
- Führungs- und innovationsstark
- Leistungsbereitschaft, Serviceorientierung und Begeisterungsfähigkeit
- Gute Anwenderkenntnisse in den gängigen MS Office Programmen (Excel, Word etc.)

Ihr neues Aufgabenfeld - herausfordernd und zukunftsorientiert

- Verantwortung für die Kalkulation, Angebotserstellung und Planung von Veranstaltungen
- Erstellung von Angeboten für das Parkcafe
- Überwachung und Kontrolle der Hygienezustände und Umsetzung des HACCP-Konzepts im gesamten Verantwortungsbereich
- Verantwortung für z.B. Personalplanung, Personalauswahl, Führung von Mitarbeitergesprächen, Dienstplanung und Urlaubsplanung
- Zusammenarbeit mit den Pflegedienstleitungen (m/w/d) für ein optimales Leistungsangebot
- Regelmäßige, umfassende und zeitnahe Informationen von allen relevanten und betrieblichen Vorgängen im Dienst an die jeweiligen Küchenleitungen
- Kontakt zu Kunden und Mitarbeiter/innen halten um Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen zu nehmen und ggf. Maßnahmen zu veranlassen

Rundum – Sie haben die volle Verantwortung für die Küchen, die Verpflegung und das Catering und damit auch jede Menge Gestaltungsspielraum!

Unser Angebot an Sie – wertschätzend und fair

- Faire Vergütung inkl. Erfolgsbeteiligung
- Vollzeit mit geregelten Arbeitszeiten
- Ihr Arbeitsort ist in der Zentralverwaltung am Lewenberg
- Unterstützung bei der Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben.
- Wir sichern Ihnen eine fundierte Einarbeitung zu und haben immer ein offenes Ohr für Ihre Vorschläge und vieles mehr ...

Bitte teilen Sie uns Ihre Gehaltsvorstellungen und Ihren nächstmöglichen Einstiegstermin mit!



So treten Sie mit uns in Kontakt - einfach und direkt

Ansprechpartner:
Herr Bastian Bagemühl
Tel.: (0385) 30 30 860
E-Mail: personal@nfm-schwerin.de

Anschrift:
Zentralverwaltung
Wismarsche Str. 298
19055 Schwerin

Im Verbund der
Diakonie

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.netzwerk-für-menschen.de/wir-im-beruf.html



Wege begleiten wir
www.Netzwerk-für-Menschen.de