

Wir, die SDK Kirsch GmbH, sind ein modernes mittelständisches und inhabergeführtes Familienunternehmen. Wir suchen zum nächstmöglichen Eintritt:

Küchenleitung in Vollzeit (m/w/d)

Aufgaben:

- Koordination des Gesamtablaufs im Großküchenbereich
- Führung und Entwicklung des Teams, sowie die kontinuierliche Weiterentwicklung von Personal und Organisation
- Vorbereitung und Zubereitung der Speisen beaufsichtigen
- Verantwortung für Kostenstellen und Investitionsbudgets einschließlich der Mitwirkung am jeweiligen Planungsprozess

Wir bieten Ihnen:

- Ein sehr gutes und von Respekt und Wertschätzung geprägtes Arbeitsklima
- Ein wirsindkirsch-Team mit Familien-Gefühl und regelmäßigen Mitarbeiter-Events
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld nach Wirtschaftslage
- Eine betriebliche Altersvorsorge und private Krankenversicherung
- E-Bike Leasing, Vergünstigte Konditionen bei ausgewählten Fitness-Studios
- mindestens 29 Tage Erholungsurlaub (je nach Betriebszugehörigkeit u. U. mehr)
- Kostenübernahme der Kinderbetreuung im Vorschulalter bis max. 100,00 €/mtl.
- vergünstigte Pausenverpflegung in den hauseigenen Café-Restaurants, sowie exklusive Leistungen beim hauseigenen Frisör, der Wäscherei, Hausreinigung, Partyservice und Konditorei

Wir erwarten:

- Nachgewiesene Berufserfahrung als Küchenleiter oder Chefkoch
- Führungspersönlichkeit mit klarer und offener Kommunikation und dem Willen Verantwortung zu übernehmen und an Veränderungen mitzuwirken
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften in der Küche und Sicherheitsrichtlinie

Senden Sie uns Ihre Bewerbung an

bewerbung@sdk-kirsch.de

oder postalisch an:

SDK Kirsch GmbH • An der Vestischen 20 • 45701 Herten

Ihre Bewerbung wird selbstverständlich diskret behandelt.