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

Gastronomische Betriebsleitung in Vollzeit (m/w/d)

Aufgaben:

- Strategische und operative Leitung aller gastronomischen Bereiche
- Führung und Entwicklung der Küchenleitungen, Caféleitungen und der Konditoreileitung
- Verantwortung für Qualitäts-, Hygiene- und Servicestandards
- Steuerung von Budgets und wirtschaftlichen Kennzahlen
- Weiterentwicklung moderner und innovativer Verpflegungskonzepte
- Einkaufs- und Lieferantenmanagement
- Projektmanagement sowie Optimierung von Prozessen und Strukturen
- Sicherstellung der Einhaltung aller relevanten gesetzlichen Vorgaben und Qualitätsstandards

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 nach erfolgreicher Probezeit
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld nach Wirtschaftslage
- Arbeitgeberfinanzierte betriebliche Altersvorsorge in Höhe von 4 % des Bruttogehaltes und private Krankenversicherung
- Arbeitgeberfinanzierte betriebliche Krankenzusatzversicherung
  Diese beinhaltet unter anderem:
  - Krankenhaus-Zusatzversicherung
  - Alternative Medizin
  - Zahnersatz-Zusatzversicherung
  - Zahnvorsorge-Zusatzversicherung
- Möglichkeit zur Entgeltumwandlung mit 15 % Arbeitgeberzuschuss
- 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
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Sicherer Arbeitsplatz in einem erfolgreichen und wachsenden Unternehmen

Wir erwarten:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung im gastronomischen Bereich mit entsprechender Weiterbildung oder Studium
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie oder Gastronomie
- Erfahrung im HACCP-Management
- Kenntnisse im Lebensmittelrecht
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung nach DGE-Empfehlungen
- Erfahrung im Change-Management
- Betriebswirtschaftliches Verständnis und unternehmerisches Denken
- Ausgeprägte Führungs- und Kommunikationsstärke
- Hohe Organisationsfähigkeit sowie eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Sicherer Umgang mit modernen IT-Anwendungen

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Angaben zu Ihrem frühestmöglichen Eintrittstermin und Ihrer Gehaltsvorstellung.

Führen. Gestalten. Entwickeln. Werden Sie Teil unseres Teams und bringen Sie unsere Gastronomie auf das nächste Level.

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.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.wirsindkirsch.de

Mittelpunkt Mensch
Die Einrichtungen Ihres Vertrauens