



Stellvertretender Küchenleiter (m/w/d)

 ab sofort








 Full-time employee

 Bonn

Die LEHMANN'S Gastronomie GmbH ist ein familiengeführtes Cateringunternehmen mit Sitz in Bonn. Wir sind Spezialisten für die Kinder- und Schulverpflegung und beliefern täglich über 200 Einrichtungen im Rheinland mit hochwertigen und frischen Gerichten. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir als Unterstützung für unsere Produktion einen stellvertretenden Küchenleiter/in (m/w/d).

Gewinnen Sie spannende Einblicke in die Prozesse eines modernen Unternehmens, schreiben Sie mit an unserer Erfolgsgeschichte und werden Sie ein wertvoller Teil unseres Familienbetriebs.

Unser Angebot:

-  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.
-  Betriebliche Altersvorsorge und ein leistungsbezogenes Bonusprogramm „Edenred City Card“ (steuerfreier Sachbezug) nach bestandener Probezeit.
-  JobRad – steuerbegünstigtes Fahrradleasing zur privaten Nutzung für umweltbewusste Mobilität.

- ☞ Ein hausinternes Physioangebot durch Jobmassage zur Förderung Ihrer Gesundheit.
- ☞ Freie Mitarbeiterverpflegung im hauseigenen Bistro.
- ☞ Kostenlose Mitarbeiterparkplätze.
- ☞ Exklusive Corporate Benefits für unsere Mitarbeiter.

Ihre Aufgaben:

- ☞ Sie arbeiten eng mit der Küchen- und Betriebsleitung zusammen und übernehmen stellvertretend die Verantwortung für das Küchenteam im Bereich Cook & Chill.
- ☞ Sie unterstützen den Küchenchef bei der Umsetzung unserer betrieblichen Standards
- ☞ Sie übernehmen stellvertretend die Einteilung der 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 übernehmen die Verantwortung für die kundenbezogene Kommissionierung sowie die termingerechte Bereitstellung der Speisen.
- ☞ Sie sorgen für ein motiviertes und gut funktionierendes Team, indem Sie Arbeitsabläufe optimieren und die Mitarbeitenden kontinuierlich unterstützen.
- ☞ Sie erkennen als „aufmerksamer Beobachter*in“ fortlaufend Schwachstellen sowie Potenziale zur Prozessoptimierung und entwickeln daraus gezielte Verbesserungsvorschläge zur nachhaltigen Steigerung von Effizienz und Qualität.

Ihr Profil:

- ☞ Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und Berufserfahrung in vergleichbarer Position in der Gemeinschaftsverpflegung.
- ☞ Sie arbeiten eigenverantwortliche, sehr zuverlässig und gewissenhaft.
- ☞ Ein hohes Maß an Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Durchsetzungsvermögen zeichnet Sie aus.
- ☞ Sie verfügen über eine zielorientierte, motivierende, empathische und wertschätzende Führungskompetenz.
- ☞ Sie besitzen ausgeprägte organisatorische und analytische Fähigkeiten.
- ☞ Sie haben Erfahrung im Umgang mit großen Teams sowie in der Schnittstellenkommunikation.
- ☞ Idealerweise bringen Sie Erfahrung im Umgang mit dem Cook & Chill-Verfahren mit.
- ☞ Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse und ein ausgeprägtes Zahlenverständnis.

Schwerbehinderte Bewerber (m/w/d) werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt

Jetzt bewerben



LEHMANN'S

Sie werden uns mögen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

LEHMANN'S Gastronomie GmbH

Saime-Genc-Ring 31, 53121 Bonn

www.lehmanns-gastronomie.de

Ellen Mandt

Tel. 0228 850 261-20

E-Mail: bewerbung@lehmanns-gastronomie.de