



Küchenleiter (m/w/d)

 ab sofort

 Full-time employee

 Bonn

Die LEHMANN'S Gastronomie 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 einen engagierten und erfahrenen Küchenleiter (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.

Was wir Ihnen bieten:

-  Eine übertarifliche Bezahlung.
-  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.
- 👉 Mitarbeiterevents

Ihre Aufgaben bei uns:

- 👉 Sie arbeiten eng mit der Betriebsleitung zusammen und tragen mit einer gleichberechtigten Führungskraft gemeinsam die Verantwortung für das Küchenteam im Bereich Cook & Chill.
- 👉 Sie übernehmen die Einteilung der derzeit 24 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.
- 👉 Sie fördern eine enge Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Abteilungen und leben eine ehrliche, offene und professionelle Kommunikationsweise.
- 👉 Sie erkennen als „aufmerksame/r Beobachter*in“ fortlaufend Schwachstellen sowie Potenziale zur Prozessoptimierung und entwickeln daraus gezielte Verbesserungsvorschläge zur nachhaltigen Steigerung von Effizienz und Qualität.

Das bringen Sie mit:

- 👉 Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin (m/w/d) und eine Weiterbildung zum Küchenmeister/Küchenmeisterin (m/w/d) bzw. Verpflegungsbetriebswirt/Verpflegungsbetriebswirtin (m/w/d) und besitzen idealerweise weiterführende Qualifikationen, wie etwa ein Studium oder eine relevante berufliche Weiterbildung.
- 👉 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
- 👉 Erfahrung im Umgang mit großen Teams und in der Schnittstellenkommunikation.

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

Jetzt bewerben



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