



Das Oekumenische Altenzentrum „Ansgarhaus“ ist eine soziale Einrichtung des Diakonischen Werkes Hannover gGmbH, des Caritasverbandes Hannover und der drei örtlichen Kirchengemeinden (Ev. luth. Auferstehungs-, der kath. St. Bernward- und der Ev. luth. St. Petri Kirchengemeinde).

Stellenangebot

Wir suchen zu sofort eine/n

Küchenleiter (m/w/d) für unser Altenzentrum

Arbeitsort:

Hannover

Stellenbeschreibung:

In unserem Altenzentrum kochen wir täglich frisch. Es stehen für unsere Bewohner, Kunden (Essen auf Rädern) und Gäste drei Menüs zur Auswahl. Das Verpflegungskonzept beinhaltet eine ganzheitliche Versorgung unsere Heimbewohner (Frühstück, Zwischenmahlzeit, Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Abendbrotverpflegung und Spätmahlzeiten unterschiedlicher Produktionstechniken.

Die Stelle ist **unbefristet**. Die Probezeit beträgt 6 Monate.

Aufgabengebiete und Funktion:

Die Küchenleitung erledigt im Zuge seiner Arbeit vielfältige Aufgaben. Hierbei leitet er das Team, sorgt für Wareneinkäufe, prüft die Qualität und vieles mehr.

Hauptaufgaben:

- Teamleitung
- Koordination aller Arbeiten
- Aufsichtspflicht
- Verwaltung des Lagers
- wirtschaftlicher Einkauf / Bestellung der Waren
- Sicherstellung der Qualität der Speisen
- Planung und Erstellung von Speisen und Speisepläne im Vorlauf von 4 Wochen
- Planungen der Verpflegung bei Veranstaltungen

Ziele der Aufgaben:

- Kundenzufriedenheit
- Herstellung hochwertiger Speisen
- Ausgeglichenes Kosten Leistungsverhältnis
- Reibungsloser Arbeitsablauf in der Küche
- Innovation
- Motivierte Teamarbeit

Einsatzgebiet des Küchenleiters:

Er ist in der Lage zahlreiche Positionen innerhalb der Küche einzunehmen.

Quasi ein Allrounder, der in jedem Bereich ein erfahrenes Vorbild für seine Mitarbeiter darstellen muss, um diese fachlich anzuleiten.

Zu diesen Positionen gehören:

- Herstellung
- Vorbereitung
- Qualitätskontrollen
- Anrichten
- Reinigung und Hygiene (HACCP)

Fachliche Voraussetzung:

- Ausbildung zum Koch und zahlreiche Kompetenzen, die er im Zuge seiner Arbeit umsetzen kann.
- 5jährige Erfahrung in der Küche Teamleitung
- Kenntnisse EDV
- Kenntnisse in der Personalführung
- Kenntnisse in der Arbeits- und Hygienevorschriften

Persönliche Kompetenz:

- hohe Belastbarkeit
- Organisationstalent
- Zuverlässigkeit
- Fähigkeit auf Menschen einzugehen
- Kommunikationsfähigkeit
- soziales Denken
- sicheres Auftreten
- Kommunikationsfähigkeit

Was sie von uns erwarten dürfen:

- eigenverantwortliches Arbeiten und einen großen Handlungsspielraum
- eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit
- eine tarifliche Entlohnung nach AVR DD
- ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- tarifliche Sonderzahlungen
- Zusatzversorgungskasse/Betriebsrente

Wenn Sie gerne mit Menschen arbeiten und gemeinsam im Team neue Ziele erreichen möchten, dann würden wir uns sehr über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freuen. Senden Sie uns hierzu bitte Ihren Lebenslauf, Ihre Zeugnisse und Referenzen, die Sie als erfolgreichen Teamleiter ausweisen. Wir freuen uns schon jetzt auf Sie.

Kontakt: Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Anschreiben und Lebenslauf) senden Sie bitte schriftlich an:

Frau Martina Pfennig
Oekumenisches Altenzentrum Hannover Döhren e.V.
Olbersstraße 6

30519 Hannover

email: pfennig@ansgarhaus.de

Bei Rückfragen steht Ihnen Frau Pfennig gern zur Verfügung.