



Seit mehr als 33 Jahren zählt K&P zu den führenden Unternehmen für Beratung und Planung in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Leistungen zeichnen sich durch Professionalität und Praxisnähe aus. Dabei bilden Erfahrung und Branchenkenntnis die Grundsteine unserer Kompetenz.



Stellenausschreibung | Februar 2019
Head of canteens & catering (m/w/d)

Im Auftrag unseres Kunden, einem familiengeführten Eigenregie-Unternehmen, suchen wir nach Vereinbarung einen

Head of canteens & catering (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

Als Head of canteens & catering gehören die effiziente und intelligente Organisation der Küchen- und Betriebsabläufe, die gästeorientierte und wirtschaftliche Führung der Wirtschaftsbetriebe innerhalb der Budgetvorgaben sowie die Steuerung und Optimierung der Betriebsprozesse aller Verpflegungseinheiten (Betriebsgastronomie, Gästecasino, Bistro, Konferenzservice, Zwischenverpflegung) zu Ihrem umfangreichen Aufgabengebiet. Sie verantworten nicht nur den reibungslosen Betriebsablauf der gastronomischen Einrichtungen mit derzeit bis zu 3.500 Essen täglich an fünf Standorten, sondern stellen darüber hinaus das Gesicht der Gastronomie dar. Dabei legen Sie besonderen Wert darauf, eine kundenorientierte Dienstleistung mit exzellenten Produkten und einer regionalen sowie gesunden Küche anzubieten. Das betriebswirtschaftliche Reporting inklusive der Betriebsabrechnung und -administration fällt ebenfalls in Ihren Verantwortungsbereich. Sie fungieren als motivierende Führungskraft und stehen als Hauptansprechpartner in Bezug auf alle organisatorischen Fragen rund um das Thema Verpflegung sowie Sonderveranstaltungen zur Verfügung. Mit viel Herzblut widmen Sie sich der Entwicklung und Implementierung eines modernen, attraktiven und zeitgemäßen gastronomischen Gesamtkonzeptes.

Profil:

Ihre bisherige berufliche Praxis in der Gastronomie und Ihre betriebswirtschaftlichen Kenntnisse qualifizieren Sie für diese Aufgabe gemäß Ihrer Philosophie stets eine individuelle Betreuung, hohe Kundenorientierung, erstklassige Produkte und mehr Gasterlebnis zu gewährleisten. Dabei konnten Sie bereits fundierte Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position in der Gemeinschaftsverpflegung sammeln. Sie überzeugen durch kommunikative Fähigkeiten (in deutscher und englischer Sprache), ausgezeichnete Umgangsformen, Führungskompetenz, Organisationsgeschick und Ihre persönliche Qualitätsorientierung. Sie verstehen sich als Dienstleister für Ihre Gäste, die Sie engagiert betreuen. Eine absolute Hands-on-Mentalität ist dabei für Sie selbstverständlich. Eine große Gestaltungsmotivation, hohe Flexibilität sowie unternehmerisches Denken und Handeln zeichnen Ihre Persönlichkeit aus. Eine hohe Sozialkompetenz, Teamfähigkeit und Eigenverantwortung setzen wir neben guten MS Office Anwenderkenntnissen voraus. SAP-Anwenderkenntnisse sind von Vorteil.

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (CV mit Dokumentation, Zeugnisse, Gehaltsvorstellung, Eintrittstermin) an Simon Kuhn (skuhn@kup-consult.de).