



Seit mehr als 30 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.

www.kup-consult.de



Im Auftrag unseres Kunden, einem Tochterunternehmen für zentrale Services eines börsennotierten Konzerns, suchen wir nach Vereinbarung einen

Leiter Konzerngastronomie (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

Als Leiter Konzerngastronomie sind Sie der Strategie der Gastronomie. Dabei liegen das Entwickeln von Steuerungstools zur Einhaltung des Budgetrahmens sowie zur Berichtslegung im Fokus. Sie verantworten die Führung und Optimierung der Betriebsprozesse aller Verpflegungseinheiten mit rund 3.000 Essen täglich an drei Standorten, die teilweise in Eigenregie und teilweise durch externe Dienstleister betrieben werden. Sie stellen die anforderungsgerechte und wirtschaftliche Abwicklung aller Prozesse der Betriebsrestaurants, der Zwischenverpflegung sowie der Konzerngastronomieverwaltung sicher. Zudem überzeugen Sie Ihre Gäste mit einer modernen Dienstleistung sowie exzellenten, innovativen Produkten und arbeiten konsequent an der Weiterentwicklung des Unternehmens sowie des zeitgemäßen und nachhaltigen Food-Angebotes. Als Gesicht der Gastronomie stellen Sie außerdem den Ansprechpartner für Ihre Gäste, Mitarbeiter und Vorgesetzten dar, die Sie durch Ihre positive und proaktive Kommunikation und Hands-on-Mentalität begeistern. Dabei sind Sie der geborene Motivator, der sein Team mit rund 40 Mitarbeitern zielgerichtet und planvoll fördert. Zusätzlich zu dem Lieferantenmanagement stellen Sie die Einhaltung der HACCP-Richtlinien sowie der Hygiene- und Qualitätsstandards sicher.

Ihr Profil:

Sie handeln aus Leidenschaft zur Gastronomie und leben den Dienstleistungsgedanken. Darüber hinaus verfügen Sie über eine gastronomische Ausbildung sowie idealerweise eine Weiterbildung zum staatlich geprüften Betriebswirt oder Küchenmeister. Zudem konnten Sie bereits fundierte Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position sammeln. Als „gastronomischer Generalist“ mit umfangreichen Kenntnissen im F&B- und Cateringbereich überzeugen Sie durch Ihre starken kommunikativen Fähigkeiten, Ihr ausgeprägtes Organisationstalent, Ihr sicheres Auftreten sowie Ihre absolute Gastorientierung. Ihr Gespür für F&B-Trends sowie Innovationen ist besonders ausgeprägt und Ihre Arbeitsweise zeichnet sich durch eine absolute Hands-on-Mentalität, kreativen Spirit sowie ein hervorragendes Zeitmanagement aus. Eine hohe Sozialkompetenz, Teamfähigkeit und Eigenverantwortung setzen wir neben guten MS Office Anwenderkenntnissen voraus.

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



Stellenausschreibung | März 2019
Leiter Konzerngastronomie (m/w/d)