

Seit über 35 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



Unser Kunde, ein Betreiber von Senioreneinrichtungen, sucht eine engagierte Persönlichkeit mit klarer F&B-Vision als

gastronomische Leitung (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

Als gastronomische Leitung tragen Sie die Verantwortung für den Produktions- und Cafébetrieb, der aktuell rund 800 Essen im Cook-and-Chill-Produktionsverfahren umfasst. Sie sind der Zukunftstreiber des Geschäftsbereichs Gastronomie und gestalten diese Rolle mit Kreativität und Weitblick. Zusätzlich entwickeln und implementieren Sie innovative Strategien zur Weiterentwicklung der Gastro-Marke und Produktpalette. In enger Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung schaffen Sie zielgruppengerechte Marketingstrategien, wobei die Neukundengewinnung (z. B. Kitas, Schulen, Tagespflegen, Betriebsgastronomien, Cafés) bis zu 1.500 produzierter Speisen pro Tag zu Ihren Herausforderungen zählt. Als motivierender Leader leiten Sie ein Team von etwa 35 Personen und sind der Dreh- und Angelpunkt für interne und externe Kunden. Darüber hinaus tragen Sie die Verantwortung für Budgets, Bestellungen, Warenwirtschaft sowie die strikte Einhaltung von Hygiene- und HACCP-Standards.

Ihr Profil:

Sie sind eine kreative und kommunikative Person mit gastronomischer Ausbildung, die bereits in ähnlichen Positionen glänzen konnte. Systemgastronomie und/oder Gemeinschaftsverpflegung sind Ihr tägliches Brot, Zahlen Ihr ständiger Begleiter. Sie haben Spaß an interdisziplinärer Zusammenarbeit (u. a. mit Mitarbeitenden aus Produktion sowie Hauswirtschaft, Geschäftsführung, Marketingagenturen und Kunden). Gastfreundschaft und Service sind für Sie nicht nur Phrasen, sondern eine Lebensart. Kreativität, Flexibilität, und ein Rucksack voll Know-how in Lebensmittelrecht, HACCP und Sicherheitsstandards begleiten Sie auf Ihrem Weg. Authentisch, empathisch und durchsetzungsstark – Sie sind nicht nur ein Teamplayer, sondern auch ein motivierender Leader für Ihre Mitarbeitenden und ein verbindlicher Ansprechpartner für Ihre Kunden.



Stellenausschreibung
Gastronomische Leitung (m/w/d)

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