Seit 40 Jahren zählt K&P zu den führenden Unternehmen 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 modernen Konzern, der seine Betriebsgastronomie in die Eigenregie betreibt, suchen wir eine

Gastronomische Leitung (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

Als gastronomische Leitung übernehmen Sie die Verantwortung für die vielfältigen F&B-Angebote an einem Standort in NRW mit 500 bis 1.000 Essen täglich: vom Betriebsrestaurant über Kaffeebar, Shop und Vorstandskasino bis hin zu Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Dabei entwickeln Sie ein zeitgemäßes F&B-Konzept, das Kreativität und gastronomischen Anspruch mit Wirtschaftlichkeit verbindet und für Frische, Qualität, Gesundheit und Nachhaltigkeit steht. Mit Ihrem rund 30-köpfigen Team bringen Sie Ideen auf den Teller und gleichzeitig Struktur in den Betrieb. Sie schaffen eine wertschätzende Führungskultur und entwickeln Menschen und Prozesse weiter. Einkauf, Warenwirtschaft, Budget und Kennzahlen haben Sie ebenso im Griff wie die relevanten Hygiene-, Lebensmittel-, Bio- und Arbeitssicherheitsstandards. Vor allem aber haben Sie Freude daran, Bestehendes zu hinterfragen, Veränderung aktiv zu gestalten und aus kreativen Ideen Angebote zu machen, die Gäste begeistern und wirtschaftlich funktionieren.

Ihr Profil:

Sie sind Koch/Köchin aus Leidenschaft und verfügen über mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen (Sterne-)Gastronomie und der professionellen Gemeinschaftsverpflegung. Sie bringen Führungserfahrung mit und verstehen es, Menschen mit Klarheit, Empathie und Begeisterung mitzunehmen – gerade dann, wenn sich Strukturen verändern. Einen Abschluss zum Küchenmeister oder vergleichbar ist von Vorteil. Sie haben einen sehr hohen Qualitätsanspruch, lieben gute Gastronomie und bringen gleichzeitig das wirtschaftliche Verständnis mit, das es braucht, um aus kreativen Ideen tragfähige Konzepte zu entwickeln. Sie denken unternehmerisch, arbeiten strukturiert und lösungsorientiert und behalten auch bei wechselnder Auslastung den Überblick. Dabei treten Sie souverän auf, kommunizieren verbindlich und haben den nötigen Esprit, um Mitarbeitende ebenso wie interne Ansprechpartner für den gemeinsamen Weg zu gewinnen. Kenntnisse in HACCP, Lebensmittel- und Hygienevorschriften sowie Erfahrung mit Warenwirtschafts- und Kassensystemen runden Ihr Profil ab.

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