https://www.kostbar-essen.de/job/test-2-3-2-2-2-3/

Leiter/in Wirtschafts- und Spülküche (m/w/d)

Arbeitgeber
Kostbar GmbH

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
ab 01.02.2027

Arbeitsort
Alfried Krupp Krankenhaus Essen Steele/Rüttenscheid, Essen, NRW, Deutschland

Veröffentlichungsdatum
21. Oktober 2026

Beschreibung

Die Kostbar GmbH ist eine 100%ige Tochter des Alfried Krupp Krankenhaus. Wir sind ein Dienstleistungsunternehmen im Bereich Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie mit Schwerpunkt in den Bereichen Care-, Business- und Eventcatering.

Die Kostbar GmbH produziert täglich 900 Menüs im Cook & Chill Verfahren und versorgt damit unter anderem zwei Kliniken.

Die Kostbar GmbH verantwortet die gastronomische Gesamtversorgung der Krankenhausstandorte und vereint dabei wirtschaftliche Effizienz, ernährungsphysiologische Qualität und einen hohen Anspruch an Service und Hygiene.

Unser Ziel ist es, eine individuelle, den Bedürfnissen des jeweils zu versorgenden Gästeklientels angepasste, gesunde, kreative und frische Küche zu bieten.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Wir suchen Sie ab 01.02.2027 als:

Leiter/in Wirtschafts- und Spülküche (m/w/d)

in Vollzeit, Mo.-So., 169 Stunden/Monat, flexibel einsetzbar, ab 01.02.2027

Ihr Aufgabengebiet:

- Anleitung und Koordination der Mitarbeiter in der Spülküche
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs im Tagesgeschäft
- Organisation und Einteilung der Mitarbeiter im Früh- und Spätdienst
- Kontrolle und Einhaltung der internen Strukturen, Abläufe und Hygienestandards
- Spül- und Reinigungsarbeiten in der Küche, einschließlich Geschirr, Töpfen, Küchenutensilien und Arbeitsgeräten
- Reinigung und Desinfektion von Speisetransportwagen, Küchengeräten, Arbeitsflächen und Böden
- Mitarbeit bei der Speisenportionierung und Speisenverteilung für Frühstück, Mittag- und Abendessen
- Einhaltung der geltenden Hygiene-, HACCP-, Qualitäts- und Arbeitsschutzvorgaben
- Unterstützung bei weiteren anfallenden Tätigkeiten innerhalb der Küche und Speisenversorgung

Sie sind flexibel, strukturiert und zuverlässig und wollen Ihre Erfahrungen bei uns einbringen? Dann bieten wir Ihnen eine Stelle in einem erfolgreichen Team.

Qualifikationen / Anforderungen

Ihr Profil:

- Berufserfahrung in der Großküche und/oder Gastronomie
- Kenntnisse der HACCP-Richtlinien
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Teamfähigkeit
- Dienstleistungsorientierung und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Freundliches, aufgeschlossenes und kommunikatives Auftreten gegenüber Mitarbeitenden
- Führerschein der Klasse B
- Bereitschaft zum standortübergreifenden Einsatz an unserem zweiten Standort in Rüttenscheid
- Erfahrung in der Dienstplanung

Leistungen der Anstellung

Unser Angebot:

- Wir bieten ein abwechslungsreiches und interessantes Aufgabengebiet in einem modernen, mittelständischen Unternehmen
- Sie erwartet ein kompetentes und motiviertes Team
- Sie erhalten eine attraktive, leistungsgerechte Vergütung nach dem Tarifvertrag der NGG für das Hotel- und Gaststättengewerbe
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Wir bieten einen sicheren Arbeitsplatz
- 28/30 Tage Urlaub
- Feiertagszuschläge
- Firmenticket oder Leasing-Fahrrad
- Subventioniertes Fitness-Studio
- kostenlos Kaffee, Tee und Wasser
- Teamevents
-

Kontakte

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Dann richten Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung per E-Mail unter Angabe Ihres frühesten Eintrittsdatums und Ihrer Gehaltsvorstellung an:

info@kostbar-essen.de
Kostbar GmbH
Hellweg 100
45276 Essen