

WAS WÄRE, WENN ...

... viele Köche den Brei verfeinern,
statt ihn zu verderben?



Erfinde dich neu.

Sodexo steht für Services der Lebensqualität in Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen.

Vom Empfangsservice und Catering über Reinigungs- und Sicherheitsdienste bis zur Wartung und Instandhaltung von Immobilien: Unsere über 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter machen in ganz Deutschland das Leben und Arbeiten in Betrieben, Behörden, Schulen und Gesundheitseinrichtungen leichter und effizienter – und verbessern so die Lebensqualität von Menschen im Alltag.

Mit unserem Gastronomieangebot an Schulen und Universitäten fördern wir die Gesundheit und das Wohlbefinden junger Menschen. Bereichern Sie unser Sodexo-Team in Frankfurt am Main und bewerben Sie sich als

Küchenleiter (m/w) (Schulen und Universitäten)

Stellennummer 24823 am Standort Frankfurt am Main DE-60433 - Vollzeit

Unsere Rezeptidee für Ihre Position

Sie sind für die Planung und Umsetzung eines modernen und innovativen Speisenangebotes verantwortlich. Ihre Kernaufgaben:

- ▶ Sie gestalten abwechslungsreiche Speisepläne und realisieren wechselnde Aktionen.
- ▶ In Ihrer Küche organisieren und optimieren Sie Prozesse, Produktionsabläufe und den Wareneinsatz.
- ▶ Sie setzen unsere Standards in den Bereichen Qualität, Hygiene und Sicherheit durch.
- ▶ Als Vorgesetzter sind Sie für die Einsatzplanung, Weiterbildung und Motivation Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verantwortlich.

Diese Zutaten bringen Sie mit

- ▶ Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch bzw. Köchin oder in der Gastronomie- und Hotelbranche
- ▶ Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung, davon mindestens 1 Jahr in operativer Leitungsfunktion in der Gastronomie
- ▶ Ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken und ein gutes Gefühl für Food-Trends
- ▶ Kreativität, Organisationstalent, Motivations- und Kommunikationsfähigkeit
- ▶ Fundierte PC-Kenntnisse, insbesondere MS Word und Excel

Unser 5-Gänge-Menü für Sie:

- ▶ Unbefristeter Arbeitsvertrag
- ▶ Geregelte Arbeitszeit (Mo - Fr zwischen 7 und 15 Uhr) und freie Wochenenden
- ▶ Attraktive Vergütung mit 13. Monatsgehalt und weiteren Zusatzleistungen
- ▶ Betriebliche Altersvorsorge
- ▶ Vielfältige Entwicklungsperspektiven in einem internationalen Unternehmen

Sind Sie auf den Geschmack gekommen?

Wenn wir Sie überzeugt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als Küchenleiter (m/w) – online unter www.jetzt-neu-erfinden.com oder per E-Mail an bewerbung@sodexo.com. Bitte geben Sie in der Betreffzeile auch den Stellentitel und die Stellennummer an.

Ihre persönlichen Ansprechpartner Vanessa Stenner und Adrian Martinez stehen Ihnen bei Fragen vorab gerne zur Verfügung: 06142 1625 600.

Wer wir sind:

Die Sodexo Gruppe beschäftigt heute in der DIAICH-Region rund 16.100 Mitarbeiter, die mit ihrer Servicementalität täglich knapp 435.000 Nutzer in über 2.000 Betrieben begeistern, darunter Wirtschaftsunternehmen, Behörden, Schulen, Kindergärten, Kliniken und Senioreneinrichtungen.

Von Pierre Bellon 1966 gegründet, ist Sodexo weltweit führend bei Services für mehr Lebensqualität, die eine wichtige Rolle für den Erfolg des Einzelnen und von Organisationen spielt. Dank einer einzigartigen Kombination aus On-site Services, Benefits and Rewards Services und Personal and Home Services stellt Sodexo täglich für 75 Mio. Menschen in 80 Ländern seine Dienste bereit. Dieses Angebot umfasst etwa Empfangs-, Sicherheits-, Wartungs- und Reinigungsdienste, Catering, Facility Management, Restaurant- und Geschenkutscheine sowie Tankpässe für Mitarbeiter, Unterstützungsleistungen in den eigenen vier Wänden und Concierge-Services. Der Erfolg und die Leistungsfähigkeit von Sodexo beruhen auf der Unabhängigkeit, dem nachhaltigen Geschäftsmodell und der Fähigkeit des Unternehmens, seine weltweit 425.000 Mitarbeiter kontinuierlich weiterzuentwickeln und an sich zu binden.