

Kennziffer: 171904a
Position: **Betriebsleiter/in Gemeinschaftsverpflegung (m/w)**
Branche: Catering / Gemeinschaftsverpflegung
Standort: Bayern

Unser Mandant, ein Catering Unternehmen mit Sitz im Südwesten von Bayern ist seit Jahrzehnten erfolgreich in der Gemeinschaftsverpflegung tätig.

Der Fokus liegt insbesondere in der Betriebsverpflegung im produzierenden Gewerbe, begleitet durch Verpflegungsangebote in Automaten.

Individueller Konferenzservice gehören ebenso dazu, wie hochmoderne bargeldlose Zahlungssysteme. Ergänzt wird das Portfolio durch Partyservice und Catering im klassischen Sinn, für Veranstaltungen von Privat- und Firmenkunden.

Nach Vereinbarung ist die Position

Betriebsleiter/in Gemeinschaftsverpflegung

zu besetzen.

In dieser Funktion sind Sie standortübergreifend für die gesamte Administration mehrerer Betriebsstätten des Unternehmens verantwortlich. In Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung halten Sie engen Kontakt zu den Entscheidungsgremien der Kunden. Gemeinsam mit den Stabsabteilungen und den jeweiligen Küchenleitern sorgen Sie für eine gleichbleibende hohe Qualität aller Produkte und Leistungen.

Ihre Aufgaben:

- Verantwortung für alle Themen der Betriebsführung, insbesondere der operativen Geschäftstätigkeit und aktiven Betriebssteuerung.
- Erstellen und Verantworten der Budgets, der Inventuren und des Berichtswesens gegenüber der Geschäftsleitung.
- Erreichen einer maximalen Kunden- und Gästezufriedenheit über eine hervorragende gastronomische Leistung unter Berücksichtigung der Umsatz- und Ergebnisvorgaben.
- Exzellente Umsetzung der zentralen gastronomischen Konzepte mit dem Fokus auf Qualität und Service.
- Sicherstellen effizienter Dienstleistungs- und Produktionsprozesse sowie der Einhaltung der Ziele und Vorgaben bzgl. Qualität, Hygiene und Sicherheit.
- Steuerung der Personaleinsatzplanung sowie führen, motivieren und entwickeln der Mitarbeiter.

Ihr Profil:

- Nachweisbare Führungserfahrung, vorzugsweise in der Gemeinschaftsverpflegung.
- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/in, idealerweise mit der Qualifikation als Küchenmeister/in.
- Betriebswirtschaftliche Ausbildung oder Studium im Bereich Gastronomie/Catering oder nachgewiesene betriebswirtschaftliche Kenntnisse.
- Freude am Kundenkontakt und aktivem Verkauf.
- Kooperativer und motivierender Führungsstil.
- Teamplayer mit „Hands-on“ Mentalität.
- Sehr gute Kenntnisse in Warenwirtschafts- und Kassensystemen, sowie allen gängigen Office-Programmen.
- Fließende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.

Sie erwartet:

- Eine Vollzeitstelle in führender Position in einem familiengeführten Unternehmen.
- Der Verantwortungsbereich umfasst nahezu alle kaufmännischen und praktischen Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung und wird durch flache Hierarchieebenen jederzeit aktiv unterstützt.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugniskopien unter Nennung Ihres möglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung. Sperrvermerke werden selbstverständlich berücksichtigt.

Bitte senden Sie die Unterlagen per Email, wenn möglich in einem PDF Dokument, an folgende Anschrift:

expedius Unternehmensberatung

Herr Andreas Schantl

Email: bewerbung@expedius-info.de

Für vertrauliche Vorabinformationen stehen wir Ihnen unter Rufnummer 0151-27 59 59 96 gerne zur Verfügung.

Rechtlicher Hinweis:

Die Inhalte der Positionsbeschreibung orientieren sich ausdrücklich an den Forderungen des allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes in der Fassung vom 14.08.06, das die Diskriminierung oder Benachteiligung im Arbeitsleben aufgrund des Geschlechts, der Rasse, der ethnischen Herkunft, der Religion oder Weltanschauung, des Alters, einer Behinderung oder sexueller Identität verbietet. Sollten einzelne Passagen dieses Anforderungsprofils teilweise missverständlich oder nicht eindeutig formuliert sein, so stellt dies lediglich einen formalen Mangel dar, der keinerlei Einfluss auf die inhaltlichen Entscheidungskriterien zur Besetzung der vakanten Position hat.