



Produktionsleitung Cook&Chill (m/w/d) in der Küche – Verantwortungsvolle Führung für frische, gesunde Mahlzeiten!

Über uns:

Die Green Times Foodservice Catering GmbH und die Bärenstark – Gutes Essen GmbH sind seit 1993 erfolgreich in der Gemeinschaftsverpflegung tätig. Unser Ziel ist es, mit frischen, gesunden Mahlzeiten einen Beitrag zur Ernährung junger Menschen zu leisten. Dabei legen wir Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und ein familiäres Arbeitsumfeld.

Ihre neue Herausforderung:

Als **Produktionsleiter (m/w/d) in der Küche** übernehmen Sie die Verantwortung für die reibungslose Organisation und Steuerung unserer Küchenproduktion in Karben. Sie sind die treibende Kraft hinter der täglichen Zubereitung tausender Mahlzeiten täglich und sorgen dafür, dass alles effizient, hygienisch und qualitativ hochwertig abläuft.

Ihre Aufgaben:

- Fachliche und disziplinarische Führung des zugeordneten Bereichs einschl. Durchführen von Mitarbeitergesprächen und Personaleinsatzplanung
- Unterstützung der Küchenleitung in operativen, administrativen und konzeptionellen Prozessen und in Abstimmung mit weiteren Produktionsleitungen
- Beauftragung & Begleitung Reparaturen & Wartungen
- Einstellen d. Geräte und Anlagen in Verbindung mit der Vorbereitung, Durchführung und Überwachung des Kochprozesses
- Bestellungen für den Nonfood Einkauf
- Qualitätskontrolle von Rohware & zub. Speisen
- Reinigungsanweisung, Schutzkleidungs-Erinnerung, Reinigungsendkontrolle / HACCP im zugeordneten Bereich
- Warenbestandskontrolle
- Verantwortung Nachverfolgbarkeit Chargendokumentation
- Implementieren von Pfandsystemen

Was Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Erfahrung in der Großküchenproduktion, idealerweise in der Gemeinschaftsverpflegung
- Erste Erfahrung in der fachlichen und disziplinarischen Führung eines Teams



- Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und hohe Kommunikationsstärke sowie sicheres, wertschätzendes Auftreten in Personalgesprächen
- Leidenschaft für gesunde, kreative Speisen und effiziente Produktionsprozesse
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Was wir Ihnen bieten:

- Eine unbefristete Festanstellung in einem erfolgreichen, inhabergeführten Unternehmen
- Verantwortungsvolle Position mit Gestaltungsspielraum
- Ein angenehmes Arbeitsumfeld in einem motivierten Team
- Regelmäßige Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Moderne Arbeitskleidung inklusive Reinigung
- Gute Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr
- Attraktive Zusatzleistungen wie betriebliche Altersvorsorge, Dienstfahrrad und mehr

Interesse geweckt? JETZT TEIL DES TEAMS WERDEN und Ihren Arbeitsplatz sichern. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Senden Sie uns Ihre Unterlagen per E-Mail personal@baerenstark.com oder rufen Sie unter 069 770756055 uns gerne an. Bitte teilen Sie uns Ihren Wohnort, Ihre Berufserfahrung und Ihre Gehaltsvorstellung mit.