

Bereit für den nächsten Schritt?

Für unseren Auftraggeber, einen namhaften Dienstleister in der Altenhilfe im Großraum Kempten mit mehreren Einrichtungen und differenzierten Angeboten in Baden-Württemberg, suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt zur Verstärkung des Teams eine

Regionalleitung Service/ Bereichsleitung (m/w/d)

für die Betreuung der Einrichtungen hinsichtlich aller Reinigungs- und Cateringleistungen, die durch Tochterfirmen erbracht werden.

Ihre Aufgaben:

- > Gewährleistung einer optimalen Produkt- und Dienstleistungsqualität unter Einbindung und Fortschreibung der Qualitätsüberwachungsinstrumente
- > Planung und Kontrolle der Betriebswirtschaftlichkeit
- > Dienstplan- und Ablaufoptimierung bzw. Personalbemessungsvorgaben und -einhaltung für Catering und Cleaning
- > Begleitung der Baumaßnahmen und Interimistischer Küchenbetrieb
- > Überwachung des korrekten, ordnungsgemäßen und termingerechten Reportings
- > Kontrolle bezgl. der Einhaltung sämtlicher behördlicher Vorschriften und Gesetze
- > Durchführung von Prozess- und Hygienekontrollen
- > Erstellung des Jahresbudgets in Zusammenarbeit mit den Küchenleitern/ Vorarbeitern
- > Personalauswahl und Personaleinstellung
- > Erstellen und Bewertung von Zielvereinbarungen für die KL
- > Optimierung des Einkaufs im Warensortiment und Festlegung des Warenkorbes sowie der Preisverhandlungen
- > Monatliches Berichtswesen
- > Aufbau einer effizienten Gesprächs- und Dokumentationsstruktur für Projekte und Vor-Ort-Termine
- > Regelmäßige monatliche Qualitätsbegehung und Dokumentation als Grundlage für die Zielvereinbarungen
- > Transformation an die Umwelt- und Klimaanforderungen (Eigenwasserversorgung, Joghurtversorgung zur Abfallreduktion)
- > Speiseplantransformation an die notwendige Fußabdruckentwicklung (Wasser-, Land-, Chemieverbrauch)
- > Zusammenarbeit mit den KL, Diätassistenten und MA der Pflege zu einem bedarfsgerechten und assistiertem MBS auf Kalorienbasis zur Lebensmittelabfallvermeidung
- > Ästhetischer und wertschätzender Umgang in der Speisenversorgung gegenüber dem Bewohner wie in der Gastronomie („Das Auge ist mit!“)
- > Ausbau der Mitarbeiterverpflegung zum Sachbezugswert als Gesundheitsvorsorge
- > Abfallmanagement: Lebensmittel-, Verpackungs-, Plastikabfallreduktion in Speise und Reinigung, Abfallsammelsysteme
- > Bindeglied zwischen Geschäftsführung und Belegschaft in arbeitsrechtlichen Fragestellungen

Ihr Profil:

- > Ausbildung als Koch mit Weiterbildung zum Küchenmeister bzw. Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter (m/w/d)
- > Ausgeprägte Dienstleistungsorientierung und Qualitätsbewusstsein sowie Zukunftsorientierung
- > Teamgeist, Motivation, Führungserfahrung und hohes Engagement für die Aufgabe, gepaart mit positiver Durchsetzungsfähigkeit
- > Ergebnisorientierter, motivierender Führungsstil
- > Bereitschaft zu Reisetätigkeit ca. 3-4 mal wochentäglich meist ganztätig mit Übernachtungen
- > Kenntnisse in der Unterhaltsreinigung, HACCP
- > Mind. drei Jahre Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- > Erstklassige Umgangsformen
- > Organisationsvermögen sowie hohe Bewohner- und Serviceorientierung
- > Sicherer Umgang mit EDV-Anwendungen wie Office, Excel, Word, Exchange etc.
- > Sichere Kommunikation in Wort und Schrift
- > Führerschein

Das Angebot:

Es wird Ihnen neben einem angemessenen Gehalt mit zusätzlicher Altersversorgung eine sinnstiftende und vielseitige Aufgabe, bei der Sie Ihre Managementqualitäten voll einbringen können, angeboten. Sie erhalten Unterstützung bei der Einarbeitung. Es erwartet Sie ein innovativer Arbeitgeber und ein gutes Betriebsklima.

Ihre Vorabfragen beantworten wir gerne.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Arbeitsbeginn – per E-Mail – an:

stephanie.bauer@psu-online.de

