

## Teamleiter Produktion<sup>1</sup>

**T. Reis + Friends**

Management Consulting GbR

### Das Unternehmen

Unser Auftraggeber ist die Servicegesellschaft einer renommierten Großklinik im Rhein-Main-Gebiet, die auch überregional einen guten Ruf erworben hat. Bei der Klinik handelt es sich um ein kommunales Haus, das nach DIN-ISO 9000 zertifiziert ist. Die Servicegesellschaft deckt inzwischen ein breites Portfolio in den Bereichen Infrastruktur, Logistik, Gebäudemanagement und Gastronomie ab und expandiert insbesondere im gastronomischen Bereich: Neben der Essensversorgung der einzelnen Kliniken auf dem Krankenhausgelände umfasst das Spektrum des Dienstleiters heute auch die Verpflegung von auswärtigen Betrieben, Schulen und Seniorenheimen. Hinzu kommt noch ein „Premium-Catering“, das zahlreiche Veranstaltungen ausrichtet. Bis zu 1.800 Essen sind so täglich mit dem innovativen Gastronomiekonzept „Food Solution“, einer Kombination aus Frisch- und Regenerierküche, zu produzieren und auszuliefern.

### Die Position

Als Mittelsmann zwischen Mitarbeitern, Betriebsrat, Geschäftsführer und Kunde, kommt dem Produktionsleiter Küche eine wesentliche Rolle zu. Berichtend an die Leitung Gastronomie, trägt er disziplinarische und fachliche Verantwortung für mehr als 90 Mitarbeiter. Der besondere Reiz der Position liegt nicht zuletzt darin, dass bei entsprechender Eignung nach angemessener Frist die Position Leitung Abteilung Produktion möglich ist.

### Die Aufgabenschwerpunkte

Entsprechend der Positionsbezeichnung liegen die Schwerpunkte der Tätigkeit in der Steuerung der Produktion. Zu den Hauptaufgaben des künftigen Stelleinhabers zählen insbesondere:

- Sicherstellung der bedarfsorientierten Bestellung und Zubereitung der täglichen Produktionsmengen
- Einhaltung der Kostenstruktur, Wareneinsatz, Personalstellenplan
- Stetige Analyse, Organisation und Optimierung der Arbeitsabläufe
- Planung und Einbindung von kulinarischen Aktionen in die Gesamtverpflegung
- Einhaltung sämtlicher vorgegebener Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien (u.a. HACCP).

### Die Qualifikationen

Kandidaten sollten für diese Position die Ausbildung diätisch geschulter Koch oder Küchenmeister vorweisen können. Über diesen Bildungshintergrund hinaus sollten sich geeignete Kandidaten durch folgende Merkmale auszeichnen:

- Erfahrungen im Bereich Cook & Chill und hohe Convenience-Affinität
- Kenntnisse aus Küchenstrukturen mit einem Essensband
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse insbesondere in der Kosten- und Deckungsbeitragsrechnung sowie der Budgetierung
- Diplomatisches Geschick, Kommunikationsgeschick, gepaart mit Durchsetzungsstärke
- Improvisationstalent und Hartnäckigkeit bei der Zielverfolgung
- Dienstleistungs- und Lösungsorientierung

Interesse? Für einen ersten vertraulichen Kontakt steht Ihnen Frau Laura Meißner unter 02132/ 9 67 97 24 gerne zur Verfügung. Interessierte Damen und Herren senden Ihre Kurzbewerbung (Anschreiben und Lebenslauf) unter dem Stichwort „Teamleiter Produktion“ bitte an [bewerbungen@reis-and-friends.de](mailto:bewerbungen@reis-and-friends.de)

<sup>1</sup> Zur Vereinfachung wird durchgängig die männliche Form verwendet, die Position steht aber weiblichen wie männlichen Bewerbern gleichermaßen offen.