



Das Städtische Klinikum Karlsruhe ist das größte Krankenhaus in der Region Mittlerer Oberrhein. Es ist im Krankenhausbedarfsplan des Landes Baden-Württemberg als Haus der Maximalversorgung für die Region ausgewiesen und Lehrkrankenhaus der Universität Freiburg. Tag für Tag und rund um die Uhr stellen über 4.500 qualifizierte Mitarbeiter*innen die Versorgung der Patient*innen sicher.

Für den Geschäftsbereich Infrastruktur - Gastronomischer Service suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine*n

Koch (m/w/d) als Teamleitung für den Bereich Produktion

in Vollzeit mit 39 Wochenstunden, auch Wochenend- und Feiertagsdienste, zunächst befristet für 1 Jahr.

Der Bereich Produktion ist neben der Diätküche, Hauswirtschaft und Mitarbeitendengastronomie einer der vier Teilbereiche der Abteilung Gastronomischer Service.

Ihre Aufgaben bei uns:

- Die hauptverantwortliche Leitung, Mitarbeit und Verwaltung des Bereiches Produktion unter Berücksichtigung von Vorgaben
- Führung und Motivation der Mitarbeitenden inkl. Personaleinsatz, Urlaubs- und Fortbildungsplanung
- Durchführung von Schulungen und Unterweisungen innerhalb des eigenen Verantwortungsbereiches
- Weiterentwicklung und Optimierung der Produktionsabläufe und Schnittstellen zur Qualitätssicherung im Rahmen einer Cook & Chill – Patientenverpflegung
- Erprobung neuer Speisen zur Weiterentwicklung des Speiseangebotes unter Berücksichtigung von Trends und internen QM-Rückmeldungen

Sie verfügen über:

- Mehrjährige Berufserfahrung als Koch (m/w/d) im Großküchenbetrieb eines Krankenhauses der Maximalversorgung - Leitungserfahrung von Vorteil.
- Führungsverantwortung und ein hohes Maß an der Fähigkeit Vereinbarungen verbindlich umzusetzen
- schonender und verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten
- engagiertes selbstständiges und sicheres Arbeiten sowie berufliches Weiterbildungsinteresse
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein für die Einhaltung von lebensmittelrechtlichen und Hygienevorschriften sowie Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen, HACCP-Kenntnisse
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeit, Organisationstalent, Flexibilität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit

Wir bieten Ihnen:

- eine Vergütung nach TVöD-K sowie eine betriebliche Altersversorgung
- ein umfassendes Angebot an Fort- und Weiterbildungen durch unsere Akademie am Bildungscampus und die Möglichkeit zur Teilnahme an externen Fortbildungen
- jährliche Schulungen nach Infektionsschutzgesetz § 42/43
- eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem modernen Umfeld
- zahlreiche Zusatzleistungen: u.a. vergünstigtes Deutschland-Ticket, vermögenswirksame Leistungen, steuersparende Entgeltumwandlungsangebote, Angebote im Rahmen der Gesundheitsförderung

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Regina Rumpf unter der Telefonnummer 0721 / 974-65521 oder per E-Mail: regina.rumpf@klinikum-karlsruhe.de gerne zur Verfügung. Interessent*innen mit Schwerbehinderung werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Wir freuen uns auf den Eingang Ihrer Bewerbung bis zum **12.05.2024** unter:

www.klinikum-karlsruhe.com/beruf-karriere/stellenmarkt

oder senden Sie Ihre vollständigen und aussagefähigen Bewerbungsunterlagen an