

## Küchenleiter\*in (d/m/w)

### Wien

#### SANA Küchenbetriebe im Haus der Barmherzigkeit

Im Haus der Barmherzigkeit betreuen wir Menschen ganzheitlich. Wir sind auf die interdisziplinäre Langzeitbetreuung von hochbetagten und Menschen mit chronischen Erkrankungen spezialisiert. In unseren Einrichtungen versorgen wir rund 1400 Menschen. Unsere Küchenbetriebe der SANA Catering sorgen für die kulinarische Versorgung unserer Bewohner\*innen.



Wien



Vollzeit (40 Wochenstunden)



ab € 1.965,00  
auf Basis Vollzeit (40 Wochenstunden)

#### Ihre Aufgaben:

- Organisatorische und disziplinierte Führung des Küchenteams
- Koordination & Gestaltung der Arbeits- und Entwicklungsprozesse
- Mitarbeit bei der Speisenproduktion unter Einhaltung der Qualitäts- und Hygienerichtlinien
- Organisation & Vorbereitung von Catering
- Verantwortung für Wareneinkauf, Kalkulationen, Menüpläne
- Einhaltung der Rezepturen
- Budgetverantwortung

#### Ihre Benefits:

- Sie arbeiten mit motivierten und qualifizierten Kolleg\*innen, die unsere Bewohner\*innen mit großer Freude kulinarisch verwöhnen
- Umfangreiche Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Sie profitieren von einem internen Lehrgang für Führungskräfte
- Flexible Arbeitszeiteinteilung
- Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung (z.B. Yoga)
- Garagenparkplatz zu günstigen Konditionen
- Betriebskindergarten

#### Ihr Profil:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch
- Sie verfügen bereits über Erfahrung im Großküchenbereich und in der Führung von Mitarbeiter\*innen
- Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse (MS Office) und HACCP-Kenntnisse
- Sie beherrschen Deutsch in Wort und Schrift
- Idealerweise verfügen Sie über die Zusatzausbildung zur/zum diätetischen Köchin/Koch

Interessiert?  
Dann bewerben Sie sich noch heute!



Ihre Ansprechperson  
Herr Sascha Eckhardt  
Ltg. Qualität- und Umweltmanagement

T +43 (1) 40199 - 1433  
Seeböckgasse 30a, 1160 Wien

sascha.eckhardt@hb.at  
jobs.hb.at