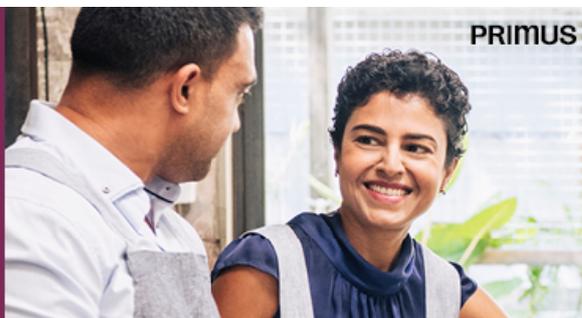


Komm in unser Team!

primus-service.de



Wir machen das Gute einfach! Die Primus Service GmbH: Als Tochterunternehmen der Malteser-Gruppe ist das Kümmern um Menschen, die Hilfe benötigen, fest in unserer DNA verankert. Ein empathisches Miteinander sowie die optimale Unterstützung des Heilungsprozesses der Bewohner:innen stehen im Zentrum unserer Dienstleistung. Als Pionier nachhaltiger Verpflegungskonzepte setzen wir Maßstäbe im Bereich der verantwortungsvollen Kulinarik. Die Primus verpflegt deutschlandweit mehr als 50 Senioren- und Krankenhäuser.

Als feste Größe der Deutschen Cateringbranche bringen wir als Servicegesellschaft des Malteser-Verbands seit 25 Jahren Frische und Genuss in Seniorenheime und Pflegeeinrichtungen. Gemeinsam mit Dir möchten wir uns für das Wohlbefinden unserer Gäste im **Malteserstift St. Barabara in Hünxe** einsetzen, indem wir sie mit unserem hochwertigen und nachhaltigen kulinarischen Angebot glücklich machen.

Betriebsleiter (m/w/d) Senioreneinrichtung

 Full-time employee

 01.05.2025

 Hünxe, 46569

 Care

Aufgaben

Als Betriebsleitung bist Du die erste Ansprechperson vor Ort und damit das Gesicht von Primus. Du begeisterst unsere Gäste, die Deine Arbeit zu schätzen wissen. Dein Team kann auf Dich zählen und Du bewahrst Euch stets das Wichtigste: Die Freude an der Arbeit mit und für Menschen.

Zu Deinen Aufgaben gehören folgende:

- Du leitest den Betrieb und verantwortest die Personal-, Budget- und Wareneinsatzplanung
- Du führst, förderst und motivierst deine Mitarbeiter:innen
- Du optimierst und sicherst die Prozesse und Standards kontinuierlich
- Du präsentierst unsere Kulinarik und bestellst Werbemittel für die monatlichen Aktionen
- Du bist Gastgeber auf ganzer Linie von der Speisenproduktion bis hin zur Ausgabe
- Du stärkst die Zufriedenheit deiner Gäste durch positive Esserlebnisse und Gastfreundlichkeit bei der Speisenausgabe

Profil

Mit folgenden Qualifikationen und Kompetenzen machst Du bei uns den Unterschied und bringst Deine Karriere auf das nächste Level:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) mit betriebswirtschaftlicher Qualifikation
- Erfahrungen in der Mitarbeiterführung
- Gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse mit Affinität zu Zahlen
- Sensibilität für die besonderen Herausforderungen im Service für Senioren
- Ausgezeichnete handwerkliche Fähigkeiten in der Küche
- Leidenschaft für eine nachhaltige Küche und kulinarische Trends
- Eigeninitiative und selbstverantwortliches Handeln
- Erfahrung im Umgang mit einem Warenwirtschaftssystem von Vorteil
- Sichere EDV-Kenntnisse im Umgang mit MS Office 365

Sicherheit und Gesundheit stehen bei uns an erster Stelle, daher ist eine **Impfung** gegen **Masern** (Geburtsjahr nach 1970) und eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (**Gesundheitszeugnis**) eine Voraussetzung für deine Tätigkeit bei uns.

Benefits

Wir glauben an Dich und respektieren, was Du kannst. Deswegen geben wir dir den Raum, den Du brauchst, um Deine Ziele zu erreichen. Bei uns gibt es:

- Eine attraktive Vergütung, die zu Dir passt und Weihnachts- und Urlaubsgeld nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit
- Einen sicheren Job mit unbefristetem Arbeitsvertrag
- Eine betriebliche Altersvorsorge für Deine finanzielle Sicherheit im Alter
- Fahrrad-Leasing zu günstigen Konditionen, Deutschlandticket
- Ein Weiterbildungsprogramm – damit Du Deinen Zielen mit uns näherkommst
- Vergünstigungen bei vielen Onlineshops mit unseren Rabatten für Mitarbeitende
- Eine preisgünstige Verpflegung während der Arbeitszeit

Arbeitszeiten

Individuell, nach Absprache

Haben wir Dich überzeugt? Dann bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.

Kontakt

Du möchtest Teil unseres Teams werden? Deine Ansprechpartnerin freut sich auf deine Bewerbung und steht dir für eventuelle Rückfragen gerne zur Seite.

Ansprechpartner: **Britta Gimpl, Betriebsleitung**

Alle sind bei Primus willkommen. Wir schätzen Vielfalt und freuen uns über jede Bewerbung, unabhängig von Deinem persönlichen Hintergrund. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt.

Jetzt bewerben
