

## Wir suchen Dich als Küchenleiter/in ab sofort.

Du suchst einen neuen Wirkungskreis, um Deine Kreativität unter Beweis zu stellen? Werde Teil der Widynski & Roick Familie.



Seit nunmehr 20 Jahren ist das Unternehmen an mehr als 50 Standorten in Berlin, Potsdam, dem Land Brandenburg, Nordrhein-Westfalen und in Dresden tätig. Dazu gehören Betriebsrestaurants, öffentliche Kantinen in Unternehmen, Ministerien, Behörden und anderen Einrichtungen. Darüber hinaus begleiten wir für unsere Kunden Veranstaltungen jeder Größenordnung. Unser Ziel ist es, in der Küche und im Service jeden Gast durch Leistungsbereitschaft und die Qualität unserer Speisen zu begeistern. Wir stehen für frische, qualitativ hochwertige Ernährung am Arbeitsplatz. Die Dienstleistungen und das Management sind nach DIN Norm ISO 9001:2008 für Qualitätsmanagement zertifiziert.

Auf unserer Website [www.widynski-roick.de](http://www.widynski-roick.de) erfährst Du mehr über das Unternehmen und seine Philosophie.

## Wir freuen uns auf Dich!

### Wir sind:

- Innovativ, offen, motiviert, wachsend, interessant, engagiert

### Das machst Du bei uns:

- Du leitest unser motiviertes Team
- Du führst unser Objekt mit dem Ziel der höchstmöglichen Qualität, Effizienz und Hygiene
- Du bist verantwortlich für Einkauf, sowie für eine ständige Bestands- und Qualitätskontrolle
- Du planst Aktionswochen in Zusammenarbeit mit der Unternehmensleitung
- Du schulst, entwickelst und motivierst Dein Team

### Das kannst Du:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin, sowie Zusatzausbildung oder Meisterschule
- Idealerweise verfügst Du über Erfahrung in Personalführung, Kalkulation und Wareneinkauf
- Du hast ein gutes technisches Verständnis und EDV-Kenntnisse
- Wenn Du außerdem noch einen Führerschein vorweisen kannst, bist Du genau der/die Richtige für uns

### Du bist außerdem:

- Motivator, Abenteurer, Entdecker, Schöpfer der kreativen Kochkunst

### Wir bieten:

- Die Möglichkeit Dich zu entwickeln und zu wachsen
- Ein wettbewerbsfähiges Gehalt
- Geregelt Arbeitszeiten
- Einen interessanten Arbeitsplatz in einem motivierten Team
- Dienstbekleidung / professionelle Arbeitskleidung
- Mitarbeiterversorgung
- Gründliche Einarbeitung durch erfahrene Kollegen

