Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Abteilungsleiter (m/w/d)

im Catering

Die Integrations- und Dienstleistungsbetrieb gGmbH der Stadt Worms ist eine Tochtergesellschaft der Stadt Worms Beteiligungs-GmbH, deren Gegenstand es ist, auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt Arbeitsplätze für behinderte Menschen zu schaffen, deren Eingliederung in eine sonstige Beschäftigung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt aufgrund von Art und Schwere der Behinderung oder wegen sonstiger Umstände trotz Ausschöpfens aller Fördermöglichkeiten und des Einsatzes von Integrationsfachdiensten auf besondere Schwierigkeiten stößt. Verwirklicht wird dieser Zweck durch das Angebot von Dienstleistungen (Catering, Lager und Logistik) innerhalb des Konzerns Stadt Worms sowie für externe Auftraggeber und Kunden.

Durch die stetige Erweiterung unserer betrieblichen Tätigkeiten suchen wir für die Abteilung Catering ab sofort einen Abteilungsleiter im Catering. Die Abteilung Catering umfasst zwei Betriebskantinen in Worms sowie das Café im Tiergarten, welches ebenfalls vor Ort ansässig ist. Zudem sind wir in der Gemeinschaftsverpflegung in Worms und Umgebung tätig. Veranstaltungen und Konferenzen zählen ebenfalls zu unserem Portfolio. Die Stelle ist zunächst auf ein Jahr befristet.

Bewerberprofil:

- Ausbildung im gastronomischen Bereich, vorzugsweise als Köchin/Koch
- zusätzliche betriebswirtschaftliche Qualifikation, z.B. als Betriebswirt oder durch Erfahrung in der Tätigkeit
- Durchsetzungsvermögen, Einsatzbereitschaft und hohe Belastbarkeit
- gutes mündliches und schriftliches Ausdrucksvermögen und Kommunikationsstärke
- Erfahrung im Führen und Anleiten von Mitarbeitenden
- hohe soziale Kompetenz und Empathie
- sehr gute EDV-Kenntnisse für Dienstplanung und Projektmanagement
- Hohe Zahlenaffinität, sowie betriebswirtschaftliches Denken
- Organisationsgeschick/sehr gute Selbstorganisation
- Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen

Anforderungen/Aufgaben:

- Sie kalkulieren Preise und Angebote und sorgen für einen wirtschaftlichen Wareneinsatz
- Sie zeigen ein hohes Maß an aktiver und praktischer Leistungsbereitschaft
- Bereitschaft für Wochenendarbeit und in den Abendstunden (falls erforderlich)
- Führen der Barkasse/Wechselgeldbestandes
- Erstellung des Monatsabschlusses, sowie die aktive Mitarbeit beim Jahresabschluss
- überprüfen und optimieren Sie Arbeitsabläufe und andere betriebliche Prozesse
- erstellen Sie Personalbedarfspläne und sorgen für einen bedarfsgerechten Einsatz der Mitarbeiter/innen (Urlaubs- und Dienstplanung)
- wirken Sie bei der Planung und Umsetzung von Neubauten, Erweiterungen und Instandhaltungen unserer gastronomischen Einrichtungen mit
- führen, befähigen und motivieren Sie die Ihnen unterstellten Mitarbeiter/innen, um die gesteckten Ziele zu erreichen
- sind Sie verantwortlich für die innovative und zielgruppengerechte Weiterentwicklung des gastronomischen Portfolios mit einer zeitgerechten und abwechslungsreichen Angebotsplanung unter Beachtung der Wirtschaftlichkeit
- Überwachung der Personalkosten
- sind Sie verantwortlich für die Überwachung der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben und Richtlinien (bspw. HACCP-Konzept, DGE-Vorgaben, Arbeitsschutz, Arbeitszeitgesetze)

Unser Angebot

- Flache Hierarchien, leistungsgerechte Vergütung nach dem Tarifvertrag des öffentlichen Dienstes und betriebliche Altersvorsorge
- 39 Stunden Woche, familienfreundliche Arbeitszeiten und Kernarbeitszeit Montag bis Freitag
- Überstundenausgleich, Wochenend– und Feiertagszuschläge
- JobRad und zahlreiche Mitarbeiter*innen Rabatte bei über 1.000 Partnern

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann richten Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres möglichen Eintrittstermins per E-Mail an: Personal-idb@worms.de

Frau Bopp steht Ihnen bei Fragen gerne auch unter 06241/853-8303 zur Verfügung.

Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.