

Die Schulstiftung der Ev. Landeskirche und die Ev. Seminarstiftung mit Hauptsitz in Stuttgart betreiben insgesamt acht Schulen und vier Internate in der Fläche Württembergs mit eigenen Küchen und Mensen. Unter ihrem Dach werden rund 2.500 Schüler\*innen unterrichtet und betreut. Zu unseren Liegenschaften gehören unter anderem die Seminare in den Klöstern Blaubeuren und Maulbronn. (Näheres unter [www.schulstiftung.info](http://www.schulstiftung.info) / [www.seminarstiftung.de](http://www.seminarstiftung.de)).

Wir suchen zur Erweiterung unseres Teams in unserer Geschäftsstelle in Stuttgart zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

## **Leitung Fachbereich Küchen (m/w/d)**

mit einem Stellenanteil von 50 - 75% in unbefristeter Anstellung.

Sie sind ein Organisationstalent und suchen nach einer Aufgabe, an der Sie stetig wachsen können? Als Leitung des Fachbereichs Küchen bieten wir Ihnen ein attraktives Betätigungsfeld, in dem Sie mit Ihrer Leidenschaft für gutes Schulessen dazu beitragen, dass Renommee der Schul- u. Seminarstiftung in diesem Bereich auszubauen und zu festigen.

### **Zu Ihren Aufgaben gehören:**

- standortübergreifende Koordinierung unserer Küchen und Mensen
- Sie sind als fachlich Verantwortlicher direkter Ansprechpartner für unsere Küchen- und Schulleitungen rund um die Themen Essen und Trinken
- Sie verantworten die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung unserer Küchen im Sinne einer modernen, nachhaltigen und schmackhaften Verpflegung unserer Schülerinnen und Schüler sowie unseres Personals
- Sie kümmern sich um Budgetplanung und -kontrolle sowie Kostenkalkulationen
- Sie setzen Regeln und Rahmenbedingungen, kommunizieren diese an die Beteiligten und verfolgen sie konsequent. Dabei inspirieren, unterstützen, coachen und motivieren Sie konstruktiv alle Beteiligten und geben Input in die Teams
- an der Auswahl von Führungskräften im Küchenbereich entscheiden Sie maßgeblich mit

### **Wir erwarten von Ihnen:**

- Herzblut für die Themen „Essen und Trinken“ und Begeisterungsfähigkeit für gutes Schulessen, das insbesondere zukunftsfähigen Nachhaltigkeitsstandards entspricht
- Affinität zu Zahlen und die Fähigkeit, betriebswirtschaftlich und unternehmerisch zu denken und zu handeln
- Führungsfähigkeiten mit Augenmaß
- die Fähigkeit, eigenverantwortlich und selbstorganisiert zu handeln
- Kommunikationsstärke und aktiven Mitgestaltungswillen

**Idealerweise bringen Sie mit:**

- Berufliche Berührungspunkte und Berufserfahrung z.B. in den Themen
  - Umgang mit Lebensmitteln,
  - Gastfreundschaft,
  - Organisation und Controlling,
  - Hotellerie bzw. Service und Logis,
  - weitere gastronomische Dienstleistungen
- Einschlägige Berufsausbildung in den genannten Aufgabenbereichen (wünschenswert)
- Persönliches Engagement zur (Weiter-) Entwicklung von gastronomischen Konzepten und standortübergreifenden Standards
- Verständnis von Küchenabläufen und -verwaltung sind von Vorteil
- Microsoft Office-Kenntnisse
- Führerschein Klasse B
- Grundsätzlich die Mitgliedschaft in der Ev. Kirche oder einer christlichen Kirche, die der Arbeitsgemeinschaft Christlicher Kirchen Deutschlands (ACK) angehört

**Wir bieten Ihnen:**

- Leistungsgemäße Vergütung nach Tarif TVÖD-VKA einschließlich der für den kirchlich-öffentlichen Dienst üblichen Sozialleistungen und Zulagen
- attraktive Entwicklung in Ihrem Berufsfeld durch die Einbindung in ein kollegiales Team sowie Fortbildungsmöglichkeiten
- Zentrale Lage Ihres Arbeitsplatzes mit guter Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel sowie die Möglichkeit eines Job-Tickets mit Zuschuss und Jobrad sowie möglicher Home Office-Regelung

Bewerbungen schwerbehinderter Menschen werden begrüßt.

Gerne lernen wir Sie kennen. Wir freuen uns auf die Übersendung Ihrer Bewerbungsunterlagen bis zum **17.04.2023** per E-Mail an [bewerbung@schulstiftung.info](mailto:bewerbung@schulstiftung.info)

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Daniel Wágner, Kaufmännischer Geschäftsführer, unter TEL: 0711 672 35 42 - 17.