

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. (Näheres unter www.schulstiftung.info / www.seminarstiftung.de).

Wir suchen im Rahmen einer Nachbesetzung für unser Team in der 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 Schulesen dazu beitragen, dass Renommee der Schul- u. Seminarstiftung in diesem Bereich auszubauen und zu festigen.

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- standortübergreifende Koordination unserer Küchen und Mensen als Dienstleistungsmanager:in
- Sie sind als fachlich Verantwortliche/r direkte/r Ansprechpartner/in für unsere Küchen- und Schulleitungen rund um die Themen Verköstigung, Beschaffung, Personal
- 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 Schulesen, das insbesondere zukunftsfähigen Nachhaltigkeitsstandards entspricht
- 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), Verständnis von Küchenabläufen und -verwaltung sind von Vorteil
- Persönliches Engagement zur (Weiter-) Entwicklung von gastronomischen Konzepten und standortübergreifenden Standards
- Sehr gute 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 wie betriebliche Altersvorsorge und bezuschusstes Job-Ticket sowie 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 **03.12.2023** per E-Mail an bewerbung@schulstiftung.info

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