

leckerbiss

<https://lecker-biss.de/job/kuechenchefin-m-w-d/>

Küchenchef*in (m/w/d)

Beschreibung

Seit fast 40 Jahren ist die leckerbiss GmbH in und um Bremen Experte für biozertifizierte Gemeinschaftsverpflegung aller Art. Zur Unterstützung unseres Küchenleitungsteams und der weiteren Entwicklung des Unternehmens suchen wir eine*n talentierte*n Küchenchef*in.

Innerhalb eines dynamischen, bio-zertifizierten Familienunternehmens auf Wachstumskurs erwartet Dich abwechslungsreiches Arbeiten und ein motiviertes Team bei übertariflicher Vergütung.

Womit wir Dich überzeugen:

- Langjährig am Markt bestehendes, inhabergeführtes Unternehmen mit flachen Hierarchien
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (keine Spätschichten, Nachtschichten oder Teildienst)
- Übertarifliche Vergütung
- Gut planbare Urlaubszeiten
- Bio-zertifizierte Rohstoffe höchster Qualität von regionalen und internationalen Lieferanten
- Ein begeisterungsfähiges Team unterschiedlichster Nationalitäten in einem mittelständischen Unternehmen auf Wachstumskurs
- Modern ausgestattete Küche, die Deiner Kreativität keine Grenzen setzt
- Ggf. Übernahme von überregionalen Umzugskosten
- Essenszuschuss
- Kostenlose Getränke

Womit Du uns überzeugst:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Küche, eine Weiterbildung als Küchenmeister ist wünschenswert
- Einschlägige Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen
- Einschlägige Erfahrung im Führen und Organisieren von Teams
- Teamgeist und Flexibilität
- Ausgeprägtes Bewusstsein für Rohstoff- und Produktqualität
- Erfahrung im Umgang mit und Affinität zu Biolebensmitteln wünschenswert
- Ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein
- Erfahrung im Umgang mit den MS Office Programmen sowie Warenwirtschaftssystemen, idealerweise Sanalogic
- Erfahrung in logistischen Bereichen wünschenswert

Deine Aufgaben:

- Führung des Küchenteams
- Speiseplanerstellung
- Anleitung des Küchenteams und Organisation täglich wiederkehrender sowie wechselnder Tätigkeiten unter Berücksichtigung zeitlicher Vorgaben
- Schnittstelle zur Logistikleitung

Arbeitgeber

leckerbiss GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

Ab Sofort

Dauer der Anstellung

Festanstellung

Industrie / Gewerbe

Dienstleistung und Handwerk

Arbeitsort

Kurfürstenallee, 28211, Bremen, Oslebshausen, Deutschland

Arbeitszeiten

6:00 – 15:00 Uhr

Ohne Schicht- und Wochenendarbeit

Veröffentlichungsdatum

5. März 2026

- Pflege der Warenwirtschaft und Planung der Produktion
- Umsetzung unserer internen Qualitäts- und Hygienestandards sowie HACCP-Anforderungen in Absprache mit dem QM
- Planung der Produktion in Abstimmung mit dem Küchenleitungsteam
- Entwicklung und Umsetzung unseres kulinarischen Konzepts
- Aktive Förderung von Talenten und Kompetenzen
- Verantwortung über die Wirtschaftlichkeit der Produktion
- Verantwortung über einen jährlichen Wareneinsatz im niedrigen siebenstelligen Bereich

Kontakte

leckerbiss GmbH

Kurfürstenallee 130

28211 Bremen

Deutschland