

Stelle: Küchenleitung

Die SIA GmbH ist spezialisiert auf Gastronomie, Außer-Haus-Belieferung und Cateringservice. Sie ist seit Sommer 2011 Bioland-zertifiziert und unterwirft sich damit hohen Qualitätsansprüchen und -kontrollen. Das Unternehmen hat es sich zum Ziel gesetzt, seine Kunden bei deren Wünschen nach gesunder und bewusster Ernährung zu unterstützen und dabei mit qualitativ hochwertigen, regionalen und größtenteils ökologisch angebauten Produkten zu arbeiten. Das Unternehmen betreibt mehrere Kantinen in Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen und versorgt Kindergärten und Schulen sowie die eigenen Einrichtungen der Lehmbaugruppe mit gesunden und frischen regionalen Produkten. Darüber hinaus gehört mit einem Bistro in der Augsburger Innenstadt einer der wenigen Bioland-zertifizierten Gastronomiebetriebe in der Stadt Augsburg mit anspruchsvoller regionaler Küche zum Unternehmen. Außerdem betreibt die SIA GmbH einen Cateringservice mit Expertise im Public-, Event- und Corporate-Catering, aber auch bei der Organisation privater Anlässe und Feiern.

Wir suchen eine/n engagierte/n Bio-Konzepter/in für die Leitung unserer Küchen. Wir bieten Ihnen die Chance, eigenverantwortliche unser Bio-Gastro-Konzept weiterzuentwickeln.

Ihre Aufgabebereiche:

SPEISEN

- Erstellen eines saisonalen Speisenangebotes unter Berücksichtigung variabler Anforderungen in den verschiedenen Geschäftsfeldern und unter der Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Grundlagen
- Erstellen von Rezepturen, Waren- und Personaleinsatzberechnung als kalkulatorische Grundlagen
- Innovationen und kreative Weiterentwicklung des Speisenangebots
- Beteiligung an der Produktion für repräsentative Veranstaltungen

PROZESSE UND STRUKTUREN

- Ständige Qualitäts-, Angebots- und Präsentationskontrollen der Speisen, unter Berücksichtigung des Lehmbau-Standards (insbesondere QM)
- Umsetzung und Kontrolle der HACCP-Vorgaben und -Richtlinien
- Umsetzung und Kontrolle der Vorgaben und Richtlinien nach Bioland e. V.
- Konstruktive Teilnahme an wöchentlichen Leitungsmeetings

PERSONAL

- Personalmanagement
- Mitverantwortung für die betriebliche Personalakquise, -auswahl, -einstellung;
- Weiterbildung, Schulungen des Küchenpersonals
- Regelmäßige Kommunikation mit den Restaurant-/ Kantinenleitungen und den anderen Abteilungsleitern, in Bezug auf Angebot, Service am Gast und Logistik

WAREN

- Lieferantenmanagement, Wareneinkauf unter Berücksichtigung der Lehmbau-Standards
- Rechnungs- und Preiskontrolle, Wareneinsatz-Optimierung

SIA GmbH
Gastro- und Cateringservice
Mindelheimer Str. 12 a – 86154 Augsburg
Tel. 0821 9074-466 – Fax 0821 9074-466
E-Mail: gastro@sia-augsburg.de



- Verbesserung und Pflege des Warenwirtschaftssystems

Ihr Profil:

- Leidenschaft für das Thema Bio
- Erfahrung im Bio-Bereich
- Erfahrung in möglichst vielen der genannten Aufgabenstellungen
- Spaß an konzeptioneller Arbeit
- Organisationstalent
- Anspruch einer nachhaltigen und werteorientierten Arbeitsweise

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an rene.kreuzmann@sia-augsburg.de!