

Wir suchen Sie!

Absolute Leidenschaft für frische Produkte, Gastfreundschaft & Genuss – dafür steht L & D seit 40 Jahren. Mit Liebe bereiten wir aus saisonalen Zutaten der Region leckere Gerichte für die zeitgemäße Mitarbeiterverpflegung in bundesweit über 90 Betriebsrestaurants zu.

Mit moderner Betriebsgastronomie, kreativem Event Catering und einer Service orientierten Sport- und Kongresshallenbewirtschaftung überzeugen wir täglich rund 40.000 Gäste – die bei L & D selbstverständlich immer im Mittelpunkt stehen.

Wir suchen Menschen, die ebenso leidenschaftlich wie wir Spaß daran haben, in Teamwork individuelle und flexible Verpflegungskonzepte zu erarbeiten, gastronomische Trends umzusetzen und unseren Gästen täglich Abwechslung, Genuss und perfekten Service zu garantieren.

Dafür bieten wir allen Mitarbeitern – vom Azubi bis zur qualifizierten Fach- und Führungskraft – vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten, ein sehr gutes Betriebsklima und die Sicherheit eines expandierenden Unternehmens.

Wann stellen Sie sich bei uns vor?

Kontakt:

L & D GmbH

Ihr Ansprechpartner:

Herr Lothar Kaesberg

E-Mail: l.kaesberg@l-und-d.de



Wenn Sie eine neue Herausforderung in der Gemeinschaftsverpflegung suchen und Sie sich als persönlicher Dienstleister verstehen, sind Sie bei uns genau richtig! Leiten Sie unser neues Team in der Kantine eines großen Kosmetikunternehmens im Raum Karlsruhe **ab dem 01.06.2018** als:

Kochender Betriebsleiter (m/w) in Vollzeit

Folgende Qualifikationen wünschen wir uns:

- abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch / zur Köchin
- wünschenswert entsprechende Weiterbildung (z.B. Küchenmeister/-in)
- mehrjährige Berufserfahrung in einer Führungsposition - vorzugsweise in der Gemeinschaftsverpflegung
- eine ausgeprägte Kunden- und Dienstleistungsorientierung und absolute Freundlichkeit am Gast
- ausgezeichneter Führungs- und Kommunikationsstil
- hohes Maß an Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein
- betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- PC Kenntnisse in MS-Office und Kassenabrechnungssystemen
- Flexibilität und Bereitschaft in allen Bereichen vollen Einsatz zu zeigen

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Führen und Motivieren des kompletten Teams
- Sicherstellung der Hygienevorschriften und Einhaltung des HACCP Konzeptes
- Kostenbewusster Wareneinkauf bei gelisteten Lieferanten
- Verantwortung für die Budgeteinhaltung und die Kostenoptimierung
- Kommunikation und Absprache mit dem Vertragspartner

Wir bieten Ihnen:

- Bezahlung nach dem DEHOGA Tarifvertrag
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Betreute Einarbeitungsphase durch Regionalleitung
- Geregelte Arbeitszeiten von Montag – Freitag

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung inklusive Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin per Post oder E-Mail an Herrn Lothar Kaesberg. Bitte beachten Sie, dass wir E-Mail-Bewerbungen ausschließlich in Form von PDF-Dateien entgegennehmen.

Informieren Sie sich gerne vorab unter:

www.l-und-d.de

