

SRH Gesundheitszentren Nordschwarzwald

Wir suchen Dich: Leitung Speiseversorgung w/m/d

Im Zuge einer geplanten Nachfolgeregelung suchen wir für unsere drei Klinikstandorte zum 01.04.2027 eine Leitung w/m/d für die Speiseversorgung in Vollzeit.

Wir bieten:

- Verantwortung & Gestaltungsspielraum: Eine verantwortungsvolle Führungsposition mit großem Gestaltungsspielraum und der Möglichkeit, die Speiseversorgung an unseren Klinikstandorten nachhaltig weiterzuentwickeln. Kurze Entscheidungswege und ein hohes Maß an Eigenverantwortung schaffen Raum, eigene Ideen wirkungsvoll einzubringen.
- Sicherheit & Stabilität: Ein sicherer Arbeitsplatz mit attraktiver Vergütung nach Haustarifvertrag sowie betrieblicher Altersvorsorge, vermögenswirksamen Leistungen und einer Jahresprämie.
- Flexibilität & Work-Life-Balance: Flexible Arbeitszeitmodelle sowie SRH-Wertkonten – beispielsweise für ein Sabbatical, eine verlängerte Elternzeit oder einen früheren Rentenbeginn.
- Einarbeitung & Entwicklung: Eine strukturierte Einarbeitung mit Überlappungszeit im Rahmen der Nachfolgeregelung. Individuelle und umfassende Unterstützung bei Fort- und Weiterbildungen bis hin zur vollständigen Kostenübernahme sowie Coachings für Mitarbeitende und Führungskräfte.
- Vielfältige Mitarbeiter Vorteile: Corporate Benefits, Bike-Leasing, Zuschüsse, beispielsweise für Arbeitsplatz- und Bildschirmbrillen, Mitarbeiterwohnungen, Vergünstigungen in der Cafeteria, frisches Obst sowie die kostenfreie Nutzung eines modernen Trainingsraums.
- Team & Unternehmenskultur: Ein motiviertes, interdisziplinäres Team, eine offene Feedbackkultur, regelmäßige Mitarbeitergespräche und ein wertschätzender Umgang auf Augenhöhe.

Aufgaben:

- Gesamtverantwortung für die Speiseversorgung an drei Klinikstandorten mit rund 1.000 täglich produzierten Mahlzeiten sowie Führung und Weiterentwicklung von ca. 90 Mitarbeitenden
- Sicherstellung einer standortübergreifenden, qualitativ hochwertigen und ausgewogenen Speiseversorgung nach DGE-Richtlinien
- Entwicklung und Umsetzung moderner Verpflegungs- und Speisenkonzepte zur Erweiterung des Angebots
- Koordination der Bereiche Küche, Cafeteria und Catering zur Gewährleistung reibungsloser Abläufe
- Erstellung bedarfsgerechter Dienst- und Urlaubspläne
- Aufbau, Überwachung und Weiterentwicklung von Qualitäts- und Prozessstandards sowie Sicherstellung der Einhaltung aller Hygienerichtlinien gemäß HACCP
- Planung, Steuerung und Kontrolle des Budgets, des Wareneinsatzes und der direkten Kosten sowie Entwicklung und Umsetzung von Maßnahmen zur wirtschaftlichen Optimierung

SRH Gesundheitszentren Nordschwarzwald

Wir suchen Dich: Leitung Speiseversorgung w/m/d

Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch w/m/d mit Weiterbildung zum Küchenmeister w/m/d, idealerweise ergänzend durch eine Qualifikation als diätetisch geschulter Koch (w/m/d)
- Idealerweise langjährige Berufserfahrung in einer leitenden Funktion und der Führung eines Teams
- Ausgeprägte Kommunikations- und Durchsetzungsfähigkeit
- Hohes Organisationsvermögen, eine strukturierte Arbeitsweise und Belastbarkeit
- Freude am Umgang mit Menschen
- Führerschein der Klasse B

Offene Fragen? Ich helfe gerne weiter:

Frau Lisa Bernauer

Personalreferentin

Bei der alten Saline 2 | 74206 Bad Wimpfen

+49 (0) 7063 52 2115 | Lisa.Bernauer@srh.de

Erstellt: 04.09.2026

Bewirb dich jetzt!

QR-Code scannen
und online bewerben.

