

Mit jährlich über 23.000 stationären Behandlungen sind die Tauernkliniken in Zell am See und Mittersill erste Anlaufstelle für PatientInnen in der Region. Als einer der größten Arbeitgeber im Pinzgau sichern wir mit rund 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und 370 systemisierten Betten eine exzellente Versorgung für die Bevölkerung und den Tourismus und bieten neben hoher medizinischer Kompetenz und einem motivierten Team attraktive Arbeitszeitmodelle sowie die hohe Lebensqualität inmitten der Ferienregion Nationalpark Hohe Tauern.

Die beiden Standorte umfassen insgesamt acht erstklassige medizinische Abteilungen und einen Fachschwerpunkt. Überdies ist die Tauernkliniken GmbH für alle österreichischen Universitäten als Lehrkrankenhaus tätig.

Für ein neues Gastronomieprojekt in der Tauernkliniken GmbH gelangt folgende Stelle zur Ausschreibung:

## Gesamtleitung Küche (m/w/d)

Standort Zell am See, Vollzeitanstellung, Beschäftigung ehestmöglich

### Ihre Aufgaben:

- kaufmännische und operative Leitung von Großküchen
- Sicherstellung einer lückenlosen Speisenversorgung in den Tauernkliniken
- Organisation von Caterings und Bereitstellung von Betriebsverpflegungen
- Sicherstellung eines optimalen Produktionsablaufes
- Neukundenakquisition im Bereich der Betriebsverpflegung und des Care-Caterings
- Führung und Organisation des Küchenteams an beiden Standorten
- Abwicklung von operativen, wirtschaftlichen und administrativen Belangen
- Kontrolle & Einhaltung der HACCP-Bestimmungen

### Wir bieten:

- Spannende und vielseitige Aufgaben in einem zukunftsorientierten Großunternehmen
- Fachliche und persönliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Einen Arbeitsplatz, in einer Region mit sehr hohem Freizeitwert
- Betriebliche Gesundheitsförderung
- Leistungsgerechte Entlohnung



**Ihr Profil:**

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin und Erfahrung in einer Leitungsfunktion
- Abgeschlossene Unternehmensführungsprüfung oder zusätzliche kaufmännische Ausbildung erforderlich
- Zusätzliche Ausbildungen im Bereich Personalführung, Hygienemanagement und Diätetik
- Erfahrungen mit Cook&Chill - Produktionsabläufen
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitenden und Personaleinsatzplanung, sowie Dienstplangestaltung
- Teamfähig, Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Genaue, verlässliche und strukturierte Arbeitsweise
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Sehr gute EDV-Kenntnisse

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung per Mail an [bewerbung@tauernklinikum.at](mailto:bewerbung@tauernklinikum.at) mit den üblichen Unterlagen.

Für Anfragen steht Ihnen unser Personalleiter, Herr Mag. Bernhard Stachel gerne telefonisch unter der Nummer 06542 / 777-2895 oder per Mail unter [bernhard.stachel@tauernklinikum.at](mailto:bernhard.stachel@tauernklinikum.at) zur Verfügung.

Das Monatsbruttogehalt beträgt mindestens € 4.500,- (auf Vollzeitbasis). Überbezahlung aufgrund von Qualifikationen und Berufserfahrung möglich.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass im Falle einer Vorstellung Kosten, die aufgrund des Bewerbungsverfahrens anfallen (Reise-, Nächtigungskosten, etc.), nicht übernommen werden können.

