

Im Studierendenwerk Greifswald AÖR ist zum **1. März 2017** am Standort Neubrandenburg eine Stelle als

## **Betriebsleiter/in**

in Vollzeit zu besetzen (40 Wochenstunden), befristet auf 2 Jahre mit Option einer folgenden Entfristung.

Das Studierendenwerk Greifswald ist ein modernes und wirtschaftlich-orientiertes soziales Dienstleistungsunternehmen. Mit über 130 Beschäftigten betreut es die ca. 15.000 Studierenden der Ernst-Moritz-Arndt-Universität Greifswald, der Hochschule Neubrandenburg und der Fachhochschule Stralsund.

### **Zur ausgeschriebenen Stelle zählen folgende Hauptaufgaben:**

Gesamtverantwortung für den Betriebsablauf der Mensa und Cafeteria an der Hochschule Neubrandenburg, insbesondere durch

#### Bedarfsgerechte Speiseproduktion und Sortimentsgestaltung

- Erstellen von Speiseplänen unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten mit Vor- und Nachkalkulation, auch für die Schülerversorgung
- Verantwortung für die geschmackliche und schonende Zubereitung der Speisenkomponenten unter Anwendung energiesparender Garmethoden sowie Berücksichtigung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen
- Bedarfsgerechte tägliche Erfassung und Bestellung der Waren, des Warenverbrauchs und der Abschreibungen über das Warenwirtschaftsprogramm t1
- Ständige Überwachung der Kosten und Einhalten der Vorgaben aus dem aktuellen Wirtschaftsplan
- Pflege und Überarbeitung der Rezepturen (Stammrezepturen) sowie Planung von Aktionswochen/-tagen bzw. Aktionsgerichten, Entwicklung neuer Rezepturen auf Grundlage sich verändernder Essenstrends
- Erarbeitung von Konzepten zur verstärkten Kundenbindung und Neukundenakquise

#### Personalführung

- Rationeller Einsatz der unterstellten 13 Beschäftigten und Kontrolle der Arbeitsergebnisse, Absicherung der vorgesehenen Öffnungszeiten, Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen
- Regelmäßige Unterweisung der Beschäftigten hinsichtlich Arbeitsschutz, der hygienischen Bestimmungen und Kundenfreundlichkeit
- Durchführung von Mitarbeiterbesprechungen und -beurteilungen

#### Technische Einrichtungen

- Verantwortung für den rationellen Einsatz der technischen Betriebsausstattung, deren Wartung und Pflege sowie deren Instandhaltung.
- Einhaltung der gesetzlichen Hygienebestimmungen. Kontrolle der regelmäßigen Reinigung und Desinfektion der Arbeitsmittel und Betriebsstätten
- Mitwirkung bei der Bedarfsermittlung und Auswahl neuer technischer Betriebsausstattung

#### Durchführung von Sonderveranstaltungen

- Annahme, Angebotserstellung, Planung, Vorbereitung und Durchführung von Sonderveranstaltungen im Hause bzw. auf dem Gelände der Hochschule inkl. Vor- und Nachkalkulation
- Teilnahme am Mensaausschuss

## **Für diese Position erwarten wir folgende Voraussetzungen:**

- Berufsabschluss nach Eingruppierungsrichtlinien der Tarifgemeinschaft der Länder (TdL):
  - ✓ als Koch/Köchin und erfolgreich absolvierte Prüfung als Küchenmeister/in bei der IHK, oder
  - ✓ staatliche Anerkennung bzw. Prüfung als Hauswirtschaftsleiter/in, Wirtschaftsleiter/in bzw. hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in, oder
  - ✓ Köche/Köchinnen mit Abschlussprüfung und mindestens 6-jähriger entsprechender Berufsausübung, oder
  - ✓ Berufsabschluss als Fleischer/in, Bäcker/in, Konditor/in und 8-jährige Berufsausübung als Koch/Köchin (bei Nachweis der Meisterprüfung bereits nach 3 Jahren Berufsausübung als Koch/Köchin)
- mehrjährige Berufserfahrung in der Leitung einer Großküche
- Nachweis der Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz
- idealerweise Erfahrung im Umgang mit dem Warenwirtschaftsprogramm *t/i*

Die Fähigkeit zur selbständigen Arbeit, hohe Einsatzbereitschaft, Serviceorientierung, Belastbarkeit und die Bereitschaft zur Kooperation im Team werden als selbstverständlich vorausgesetzt.

## **Wir bieten:**

- Beschäftigung und Vergütung nach den Regelungen des Tarifvertrages für den öffentlichen Dienst der Länder (TV-L), inklusive betrieblicher Altersvorsorge
- Jahressonderzahlung
- familienfreundliche Arbeitszeiten.

Die Vergütung erfolgt nach TV-L. Bei gleicher Eignung werden schwerbehinderte Bewerber/innen bevorzugt eingestellt.

Bitte reichen Sie Ihre Bewerbung bis **31. Januar 2017** per E-Mail an *personalwesen@studentenwerk-greifswald.de* oder, wenn per Post, dann nur in Kopie ein (geheftet, nicht in Mappen), da die Unterlagen nach Abschluss des Verfahrens nicht zurückgesandt werden.

Bewerbungskosten werden vom Studierendenwerk Greifswald nicht übernommen. Ansprechpartner ist der Personalstellenleiter Dr. Christian Krüger.

Studierendenwerk Greifswald AÖR  
Personalstelle, Postfach 1105, 17464 Greifswald  
[www.studentenwerk-greifswald.de](http://www.studentenwerk-greifswald.de)