
Das **Studierendenwerk Heidelberg** sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt am Standort Heilbronn:

Einrichtungsleitung (m/w/d) in Heilbronn

Wir bieten als öffentlich-rechtliches Dienstleistungsunternehmen mit rund 560 Beschäftigten professionellen Service und kompetente Beratung rund um das Studium. Ob bei der Wohnungssuche, der Studienfinanzierung, der Verpflegung, dem Studieren mit Kind oder der Psychosozialen Beratung – wir tragen an unseren verschiedenen Standorten in der Hochschulregion Heidelberg/Heilbronn dafür Sorge, dass rund 49.000 Studierende optimal beraten und betreut werden. Als moderner Arbeitgeber handeln wir erfolgsorientiert und verantwortungsvoll.

Ihre Aufgaben

- Sie entwickeln neue Gastronomiekonzepte und F&B Trends und setzen diese erfolgreich um
- Sie sind verantwortlich für die betriebswirtschaftliche Steuerung der gesamten Einrichtung und sorgen für deren erfolgreiche Umsetzung
- Daneben stellen Sie einen reibungslosen Betriebsablauf unter Berücksichtigung der Kosten und Ressourcen sicher
- Zudem sind Sie verantwortlich für das operative und administrative Management der Küche, die Qualität der Speisen sowie die Produktsicherheit – unter Einhaltung gesetzlicher Vorgaben wie HACCP und Arbeitssicherheit
- Auch in den Bereichen Personalauswahl, Personalbedarfsplanung, Personalbeurteilung, Personalentwicklung und Personaleinsatz wirken Sie mit. Bei Ihren Entscheidungen gewährleisten Sie Transparenz und Nachvollziehbarkeit und fördern die Zusammenarbeit des Teams
- Sie führen ein Team von ca. 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus unterschiedlichen Nationen und mit unterschiedlichen Qualifikationen
- Außerdem erstellen Sie Speisepläne und Rezepturen, bestellen Waren mit dem Warenwirtschaftssystem und kalkulieren das Speiseangebot
- Sie sind Ansprechpartner für die Gäste vor Ort und unterstützen aktiv bei Sonderveranstaltungen
- Sie kochen aktiv mit und stehen täglich am Herd. Sie sind die erste Ansprechperson für Ihr Team in der Küche und haben eine klare kulinarische Handschrift
- Ihre Küche spricht unsere Studierenden an, ist frisch, handwerklich anspruchsvoll, abwechslungsreich mit einem Schwerpunkt auf veganen und vegetarischen Gerichten

Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, mehrjährige Berufserfahrung in Gastronomie/Catering oder vergleichbarem Aufgabenbereich
- Idealerweise verfügen Sie über eine Zusatzqualifikation wie zum Beispiel als Küchenmeister oder Fachwirt im Gastgewerbe
- Des Weiteren bringen Sie Erfahrung in der Mitarbeiterführung und – Motivation mit
- Ihr Team kann sich jederzeit auf Sie verlassen
- Sie verfügen über Kenntnisse im Umgang mit einem Warenwirtschaftsprogramm, idealerweise TL1, sowie über sichere Microsoft-Office-Kenntnisse
- Sie haben Freude an der täglichen Zubereitung von frischen kulinarischen Highlights
- Sie sind kommunikationsstark und können überzeugend auftreten

Was wir Ihnen bieten

- Krisensicherer Arbeitsplatz mit interessanten Gestaltungsmöglichkeiten sowie einen unbefristeten Arbeitsvertrag mit 30 Tagen Urlaub
- Attraktive Vergütung mit Entlohnung nach dem TV-L bis EG 9b , inkl. Jahressonderzahlungen
- Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung
- Zahlreiche Benefits (wie z.B. günstige Versicherungstarife, Vergünstigungen in unseren Mensen und Cafés, Firmenfitness, Firmenkleidung, Deutschlandticket Job u.v.m.)
- Sie profitieren von geregelten, planbaren Arbeitszeiten und haben überwiegend an den Wochenenden frei

Bewerbung

Bewerbungsfrist: 31.05.2025

Personalabteilung
Studierendenwerk Heidelberg AÖR
Marstallhof 1
69117 Heidelberg
bewerbungen@stw.uni-heidelberg.de
Tel. +49 6221 54-3645

