

... damit Studieren gelingt!



www.studierendenwerk-hamburg.de

Wenn Sie...

...leidenschaftlicher Gastronom sind, sich für alles rund um das Thema Ernährung begeistern und Ihnen der Service im Blut und am Herzen liegt...

...eine Vision von einer modernen, an unterschiedlichen Bedarfen und Zielgruppen orientierten Gastronomie haben, dabei Traditionen wertschätzen und gleichzeitig offen für internationale und digitale Trends sind...

...Spaß und Freude daran haben, Teams zu motivieren und Arbeitsbedingungen zu organisieren, die den Beschäftigten sowohl Gestaltungsraum als auch klare Strukturen bieten...

...Teil eines zukunftsfähigen Unternehmens sein möchten, das einen sozialen Auftrag verfolgt...

...dann sind Sie bei uns genau richtig!

Unser langjähriger Leiter der Hochschulgastronomie geht in den Ruhestand und jetzt brauchen wir Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt als

Abteilungsleitung (m/w/d) für die Hochschulgastronomie

Die Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Hamburg trägt einen wesentlichen Teil zur Erfüllung unserer Unternehmensaufgabe bei. In unseren 13 Mensen, 17 Cafés und 6 Café-Shops besuchen uns täglich bis zu 21.000 anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Ob Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan – unser abwechslungsreiches Angebot reicht von der Currywurst bis zur trendigen Bowl.

Folgende Aufgaben erwarten Sie:

- Sie führen eine Abteilung mit insgesamt ca. 260 Mitarbeitenden und 36 Betriebseinheiten, inkl. erfolgreichem Campus-Catering.
- Sie sind verantwortlich für die Prozess- und Ergebnisqualität Ihrer Abteilung unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten.
- Zusammen mit Ihren Betriebsmanagern analysieren und bewerten Sie die Kennzahlen Ihrer Betriebe und leiten bei Bedarf geeignete Korrekturmaßnahmen ein.
- Sie erfassen die Potenziale und Entwicklungsfelder Ihrer Mitarbeitenden und bauen diese gezielt auf.
- In enger Abstimmung mit Ihrem Leitungsteam und der Geschäftsführung entwickeln Sie neue Konzepte und Ideen, um die Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Hamburg weiterhin zukunftsfähig zu gestalten.

Dafür bringen Sie idealerweise folgendes Profil mit:

- Als **Gastronom** haben Sie eine entsprechende Qualifikation basierend auf einer einschlägigen Berufsausbildung und ein ergänzendes betriebswirtschaftliches oder ökotrophologisch orientiertes Studium.

- Als **Führungskraft** verfügen Sie über eine ausgeprägte wertschätzende Haltung gegenüber Mitarbeitenden unterschiedlicher Kulturen und Herkunft, leben diese Haltung vor und wissen Orientierung und Anforderungen ebenso vorzugeben wie einen motivationsfördernden Gestaltungsrahmen.
- Als **Visionär** richten Sie den Blick nach vorn und nutzen für Ihre Ideen Ihre ausgeprägten konzeptionellen und analytischen Fähigkeiten und Ihre von Nachhaltigkeit und sozialem Bewusstsein geprägte Grundhaltung.
- Als **Betriebskenner und Zahlenversther** sind Sie wirtschaftlich orientiert mit einem klaren Blick für das Budget, die relevanten Kennzahlen, das Ableiten von Steuerungsmaßnahmen und den effektiven Einsatz von Ressourcen.
- Als **Diplomat** besitzen Sie ein ausgeprägtes Kooperations- und Verhandlungsgeschick.
- Als **Dienstleister** leben Sie Ihre Serviceorientierung mit Freude am Kunden aus.

Was wir Ihnen bieten:

- Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe in einer wertorientierten und diversen Unternehmenskultur mit viel Raum zu gestalten und sich einzubringen
- Ein Unternehmen, das sich mit dem Hochschulstandort Hamburg weiterentwickelt, konsequent wächst und offen ist für neue Trends und digitalen Fortschritt
- Faire und der Aufgabe angemessene Vergütung nach dem TV-AVH
- Attraktive Sozialleistungen wie betriebliche Altersversorgung, Jahressonderzahlung, vermögenswirksame Leistungen und HVV-Vergünstigungen
- Flexible und familienfreundliche Arbeitszeiten
- Eine qualifizierte Einarbeitung und unterstützend ein Führungskräfte-Coaching für Sie als Abteilungsleitung
- Betriebliches Gesundheitsmanagement mit externer Sozialberatung (EAP) auch für Familienangehörige, Vergünstigungen bei verschiedenen Sportanbietern in Hamburg, Fort- und Weiterbildungen, Teilnahme an Team-events und mehr

Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Dann bewerben Sie sich gerne bei uns. Senden Sie dazu bitte Ihre Bewerbung mit Angabe **Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail in einer einzigen PDF-Datei (max. 10 MB) an bewerbung@studierendenwerk-hamburg.de.**

Ihre Daten werden im Rahmen des Bewerbungsverfahrens in einem deutschen Rechenzentrum gespeichert und automatisch nach Abschluss des Bewerbungsverfahrens oder bei Widerruf gelöscht.

Studierendenwerk Hamburg

Ihre Ansprechpartnerin: Beate Paß
Abteilungsleiterin Personalmanagement
Tel. +49 40 41902 237

Studierendenwerk Hamburg
Von-Melle-Park 2
20146 Hamburg

Jetzt bewerben



www.studierendenwerk-hamburg.de

Sinnhaft, sicher, sympathisch – Arbeiten im Studierendenwerk Hamburg

Maritim, bunt, vielfältig und besonders – das ist Hamburg. Hier begrüßt man sich auch am Nachmittag mit „Moin“, geht nicht nur in, sondern auch auf den Dom und wenn es woanders stürmt, dann ist das in Hamburg eine leichte Brise. Vom Hafen geht es hinaus in die weite Welt, aber jeder geht auch immer wieder gern an den Landungsbrücken vor Anker.

Genau wie diese weltoffene Stadt sind auch wir – das Studierendenwerk Hamburg – bunt und besonders und lotsen mit vielfältigen Services ca. 70.000 deutsche und internationale Studierende bei Wind und Wellen durch Studium und Uni Alltag: Günstiges Essen, Wohnanlagen, finanzielle Unterstützung, Kinderbetreuung – wir sorgen dafür, dass immer eine Handbreit Wasser unterm Kiel ist.

Vom Erzieher bis zur Mensaköchin, vom Berater bis zur Hausverwalterin, unsere Crew ist ebenso bunt, vielfältig, sympathisch und das A und O, um unseren sozialen Auftrag unternehmerisch umzusetzen.

Wir sind eine Anstalt öffentlichen Rechts, verlässlich, aber nicht verstaubt, sicher, aber nicht starr, gradlinig, aber in Bewegung. Das Studierendenwerk wächst und wir unterstützen unsere Beschäftigten mit Volldampf auf ihrem ganz persönlichen Kurs und beim Erleben einer sinnerfüllenden Aufgabe.