

In der Klinik Catering Chemnitz GmbH ist in dem Bereich Reinigung / Spüle Logistikzentrum eine Stelle als:

## Abteilungsleiter Spülküche (m/w/d)

35 h/Woche

### Ihre Aufgaben sind:

- Verantwortung für die Sauberkeit in allen Bereichen
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Dienstplangestaltung der Reinigungskräfte
- Mitarbeiterschulung- und Einarbeitung
- Sicherstellung einer reibungslosen Zusammenarbeit mit den Abteilungen
- Gewährleistung einer optimalen und störungsfreien Technik
- Bestellwesen und Inventuren von Reinigungsmitteln und Verbrauchsmaterial
- diverse Büroarbeiten

### Sie sollten mitbringen:

- abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach oder in der Hauswirtschaft und idealerweise erste Praxiserfahrung in ähnlicher Position oder vergleichbare Berufserfahrung/entsprechende Erfahrungen
- sehr gute Deutschkenntnisse
- ausgesprochener Ordnungssinn und Organisationstalent
- ein ausgeprägtes Hygienebewusstsein, gern mit HACCP Kenntnissen
- Teamgeist, Engagement, Flexibilität, Loyalität und Einfühlungsvermögen
- ein freundliches und gepflegtes Auftreten
- eine eigenständige, umsichtige und saubere Arbeitsweise runden Ihr Profil ab

### Wir bieten Ihnen:

- die Option auf einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- faire Entlohnung gemäß Tarifvertrag KCC/ver.di
- eine angemessene Einarbeitung in ein dynamisches Team
- Tochtergesellschaft eines mit dem Qualitätssiegel: „Familienfreundlicher Arbeitgeber“ zertifizierten Unternehmens
- regelmäßig stattfindende Firmenevents, wie zum Beispiel der Firmenlauf oder das Sommerfest

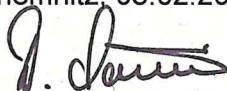
**Werden Sie ein Teil von uns!**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und die Verstärkung in unserem Team.

Bei Fragen steht Ihnen unser Sekretariat unter der Telefonnummer 0371 333-34036 oder auch gern per E-Mail an [n.zeise@skc.de](mailto:n.zeise@skc.de) zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an die Klinik Catering Chemnitz GmbH, Flemmingstraße 2, 09116 Chemnitz.

Chemnitz, 03.02.2020



D. Sauer  
Geschäftsführerin