

Stellvertretende Küchenleitung (m/w/d)



Stellenangebot

Für unser Sachgebiet **Wirtschaft** suchen wir zum 01.11.2025 in Vollzeit eine

Stellvertretende Küchenleitung (m/w/d)

Wir suchen eine erfahrene Fachkraft mit dem Ziel, perspektivisch die Küchenleitung zu übernehmen und gemeinsam mit uns die Zukunft unserer Klinikküche zu gestalten.

Unser Angebot

- Ein zunächst auf zwei Jahre befristeter Arbeitsvertrag mit der Option auf Festanstellung
- Vergütung nach dem TV-L (inklusive Jahressonderzahlung)
- Regelmäßige Arbeitszeiten von 06:30 Uhr bis 15:00 Uhr mit Arbeitszeitkonto
- Zuschläge für Einsätze an Samstagen, Sonn- und Feiertagen
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Betriebliche Altersvorsorge/Betriebsrente (VBL)
- Zentrale Lage in München mit hervorragender Verkehrsanbindung
- Zugang zu über 10.000 Sport- und Gesundheitseinrichtungen über EGYM Wellpass
- Zahlreiche Rabatte für Mitarbeitende über Corporate Benefits, Fahrrad-Leasing mit JobBike Bayern und weitere Vorteile

Ihre Aufgaben

- Fachliche Führung, Anleitung und Motivation der Küchenbeschäftigten
- Mitverantwortung für die Steuerung und Organisation der Küchenabläufe sowie für den reibungslosen Tagesbetrieb
- Eigenständige Planung, Durchführung und Kontrolle von: Personaleinsatz, Arbeitsabläufen, Lebensmitteleinsatz sowie Einkauf und Lieferantenkontakt
- Erstellung von Speise- und Arbeitsplänen sowie Zeitrastern für die einzelnen Arbeitsgruppen
- Sicherstellung der Einhaltung aller Hygiene- und Sicherheitsvorschriften gemäß HACCP
- Verantwortung für den gesamten Küchenbereich in Abwesenheit der Küchenleitung
- Kontrolle und Koordination des Casinobereichs
- Bindeglied zwischen Küchenleitung und

Bayerisches Staatsministerium für
Wissenschaft und Kunst



Dienstort 80636 München

Befristung 2 Jahre

Arbeitszeit Vollzeit

Offene Stellen 1

Bewerbungsfrist 31.10.2025

Online-Bewerbung https://www.deutsches-herzzentrum-muenchen.de/stellenangebot/stellvertretende-kuechenleitung-m-w-d---job-muenchen-100516.html?tc=2-1422&custom_header=1&frame=dhm

Kontakt

Einstellungs-
behörde

Deutsches Herzzentrum
München TUM
Universitätsklinikum

[Zur Webseite](#)

Das bieten wir Ihnen

- Jahressonderzahlung
- Vielfältiges Fortbildungsangebot
- Vermögenswirksame Leistungen

Küchenpersonal - mit Kommunikationsstärke und Organisationsgeschick

- Verantwortung für einen eigenen Produktionsbereich inklusive Herstellung ganzer Menülinien und Bandportionierung
- Mitwirkung bei der Überwachung der Speisenproduktion, Hygienestandards und Arbeitssicherheit
- Aktive Mitgestaltung von Veränderungsprozessen und Qualitätssicherung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d) mit Weiterbildung zum Küchenmeister sowie die Zusatzqualifikation zum Diätkoch
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Großküche, Gemeinschaftsverpflegung oder Gastronomie
- Erste Führungserfahrung wünschenswert
- Ausgeprägte Organisationsfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Kommunikationsstärke
- Fundierte Kenntnisse in HACCP und Arbeitssicherheitsvorschriften
- Bereitschaft, sich aktiv in die Weiterentwicklung der Küche einzubringen
- Teamorientierung und wertschätzender Führungsstil
- Interesse an einer langfristigen Entwicklung zur Küchenleitung

Schwerbehinderte Bewerber (m/w/d) werden bei ansonsten im Wesentlichen gleicher Eignung bevorzugt.

Ihre Ansprechpartner

Wolfgang Rösch

Küchenleiter

Tel: +49 89 1218-2835

Alexander Ungermann

Personalgewinnung

Tel: +49 89 1218-1706

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

TUM Klinikum Deutsches Herzzentrum | Personalgewinnung |
Lazarettstraße 36 | 80636 München |
bewerbung@dhm.mhn.de