



KULLMAN'S

Corporate Kitchen Manager (m/w/d)

Kullman's Grill & Diner – wer sind wir? Wir stehen für echte American Diner Atmosphäre und heißen Gäste jeden Alters bei uns herzlich willkommen! Daher verstehen wir uns in der Hauptsache als Gastgeber und erfüllen gerne alle Wünsche unserer Gäste, soweit es in unserer Macht steht – hier sind wir ganz der Diner Tradition verpflichtet!

Unser F&B Operations Team im Headoffice der Kullman's Group sucht einen Kollegen als Corporate Kitchen Manager (m/w/d) mit folgenden Aufgabenschwerpunkten.

Food Quality:

- Betreuung und Weiterentwicklung unserer Menus und Specials
- Sicherstellung der Qualität in Produktion, Warenlagerung, Technik und Arbeitsabläufen in unseren Küchen
- Stetige Schulung unserer Mitarbeiter in den Dinern

Einkaufsbetreuung:

- Harmonisierung unseres übergeordneten Einkaufs inkl. Umsetzung in unseren Systemen
- Vertragsverhandlungen mit unseren Lieferanten
- Unterstützung und Entwicklung unserer Betriebe in allen Waren- und Einkaufsthemen

Du...

- bist Strategie und Hands-On Kollege gleichermaßen – kannst aktiv Wissen weitergeben und Lösungen entwickeln, aber auch langfristig planen
- brennst für Food, American Diner, Entwicklung, Gäste und das Gastgewerbe, sowie auch für ein kollegiales, zielorientiertes Miteinander
- forderst uns mit klaren Vorstellungen und förderst den Spirit in unseren Teams
- stehst auch mal gerne selbst am Grill
- bist bodenständig und offen, kommunikativ und reflektiert

Wenn auch Du gerne Gäste hast, produktiv mit Kollegen arbeitest, kreativ und neugierig bist, wollen wir Dich kennenlernen. Am liebsten ist uns jemand mit Küchenerfahrung in der Systemgastronomie, gerne aus zweiter Reihe, der mit uns wachsen will!

Susanne Dusel (HR-Leiterin) - E-Mail: susanne.dusel@kullmans.de oder an
Kullman's Group - Schweinfurter Str. 4 - 97080 Würzburg