



Wir – **die ERGO Gourmet GmbH** – sind der gastronomische Dienstleister der ERGO Group AG mit Sitz in Düsseldorf. An den ERGO-Standorten Düsseldorf, Köln, Mannheim, Berlin, Hamburg, München und Nürnberg sind wir aktiv.

Für unseren Standort München suchen wir ab sofort eine/n

## Produktionsleiter (m/w/d)

### Ihre Aufgaben:

- Sicherstellung eines reibungslosen und effizienten Ablaufs in der Betriebsgastronomie
- Leitung und Entwicklung des Küchenteams sowie strategische Personaleinteilung
- Unterstützung bei der Erstellung von Speiseplänen und Planung von Sonderveranstaltungen
- Organisation und Überwachung der Essensausgabe zur Gewährleistung von Qualität und Zufriedenheit
- Verantwortung für die Einhaltung der Qualitätsstandards und Fertigungstiefe
- Durchführung von Vor- und Nachkalkulationen zur Sicherstellung der Wirtschaftlichkeit
- Aktive Repräsentation nach innen und außen zur Förderung eines positiven Images
- Pflege und Ausbau des Kontakts zu Gästen und Kunden
- Verantwortung für die Einhaltung relevanter gesetzlicher Vorgaben zur Gewährleistung von Sicherheit und Qualität

### Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d) mit relevanter Erfahrung in der Betriebsgastronomie und idealerweise Führungskompetenz
- Fundierte Kenntnisse der Hygieneverordnungen, des Lebensmittelrechts und der HACCP-Richtlinien sowie der Arbeitssicherheit

---

#### ERGO Gourmet GmbH

ERGO-Platz 1  
40198 Düsseldorf  
[www.ergo-gourmet.de](http://www.ergo-gourmet.de)

Geschäftsführer:  
Norbert Sebastian  
Markus Huber

Sitz: Düsseldorf,  
Handelsregister:  
Amtsgericht Düsseldorf, HRB 60714

# ERGO Gourmet

# ERGO



- Versiert im Umgang mit MS Office und Warenwirtschaftssystemen, vorzugsweise KOST
- Hohe Einsatzbereitschaft und ausgeprägte Dienstleistungsmentalität, gepaart mit strategischem Denkvermögen zur Verbesserung von Abläufen und Angeboten
- Gepflegtes Erscheinungsbild, das die Werte und die Professionalität unseres Unternehmens widerspiegelt
- Flexibilität und Offenheit für Veränderungen sowie die Fähigkeit, sich schnell an neue Gegebenheiten und Herausforderungen anzupassen

**Unser Angebot:**

- Familienfreundliche Arbeitszeiten in der Regel montags bis freitags
- Fundierte Einarbeitung in die betrieblichen Arbeitsabläufe
- Entwicklungs- und Gestaltungsmöglichkeiten in einem dynamischen Unternehmen
- Leistungsgerechte Vergütung sowie Sozialleistungen

Bei Interesse richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail (Dateianhänge bitte nur im PDF-Format) an unsere Personalabteilung, Frau zur Linden / Frau Teckenberg: [ergo.gourmet.personal@ergo.de](mailto:ergo.gourmet.personal@ergo.de).

Fragen beantwortet Ihnen Herr Patrick Schädlich gerne per E-Mail ([Patrick.Schaedlich@ergo.de](mailto:Patrick.Schaedlich@ergo.de)) oder telefonisch unter 089 6275-2334.

---

**ERGO Gourmet GmbH**

ERGO-Platz 1  
40198 Düsseldorf  
[www.ergo-gourmet.de](http://www.ergo-gourmet.de)

Geschäftsführer:  
Norbert Sebastian  
Markus Huber

Sitz: Düsseldorf,  
Handelsregister:  
Amtsgericht Düsseldorf, HRB 60714

**ERGO Gourmet**

**ERGO**