



Das **Seezeit Studierendenwerk Bodensee** sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt am Standort Ravensburg:

Koch/Köchin mit Leitungsfunktion 100% (m/w/d)

In einer Mensa zählt nicht nur, was auf den Teller kommt. Genauso wichtig ist es, dass der laufende Betrieb gut organisiert ist, das Team zusammenarbeitet und die Gäste schnell, freundlich und zuverlässig versorgt werden.

Die Mensa Ravensburg ist direkt an der DHBW in der Ravensburger Innenstadt angesiedelt. Sie ist Treffpunkt, Pausenort und ein wichtiger Teil des Hochschulalltags für die Studierenden. Als Küchenleitung sorgst du jeden Tag für ein gutes Angebot: strukturiert, wirtschaftlich, freundlich und passend zu einer kleinen Mensa, in der man sich kennt.

Was deine Aufgabe bei uns ausmacht

In der Mensa Ravensburg verbindest du Kochhandwerk, Organisation und Gastgeber*innenrolle. Du behältst die Produktion im Blick, entwickelst das Angebot weiter und sorgst dafür, dass Qualität, Wirtschaftlichkeit und Teamarbeit zusammenpassen. Dabei geht es nicht um anonyme Großküche, sondern um ein überschaubares Team, kurze Wege und direkten Kontakt zu den Gästen.

- Du sorgst für einen verlässlichen Ablauf in der täglichen Produktion von rund 300 Essen.
- Du strukturierst und organisierst die Küche, planst Wareneinsätze und achtest darauf, dass Abläufe qualitativ gut und wirtschaftlich sinnvoll funktionieren
- Du bringst dein Gespür für Timing, Geschmack und Qualität ein und übersetzt es in einen planbaren Küchenalltag.
- Du schaffst ein gutes Arbeitsklima, indem du dein Küchenteam auf Augenhöhe führst, anleitest und motivierst.
- Du entwickelst das gastronomische Angebot weiter und wirkst an zeitgemäßen, attraktiven Speiseplänen mit.
- Du arbeitest mit dem Warenwirtschaftssystem, disponierst Warenbestände und behältst Mengen, Qualität und Kosten im Blick.
- Du stellst sicher, dass HACCP-Richtlinien, Hygienevorschriften, Qualitätsnormen und Arbeitssicherheitsanforderungen eingehalten werden.
- Gelegentlich organisierst du Veranstaltungen und Caterings und setzt sie gemeinsam mit deinem Team zuverlässig um.

Was du dafür mitbringst

Wichtig ist uns eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und mehrjährige Berufserfahrung. Sehr gerne bringst du Erfahrung aus der Gemeinschaftsverpflegung mit, zum Beispiel aus Betriebskantine, Schulverpflegung oder ähnlichem. Genauso interessant ist für uns Erfahrung aus klassischer Gastronomie oder Hotellerie wenn du deine fachliche Stärke in einen planbareren Rahmen einbringen möchtest.

Ein Plus ist eine Zusatzqualifikation, zum Beispiel als Küchenmeister*in, oder eine andere thematisch passende Weiterbildung. Leitungserfahrung ist von Vorteil; entscheidend ist jedoch, dass du Mitarbeitende gut anleiten, motivieren und respektvoll führen kannst. Du bist bereit, Verantwortung für Menschen, Qualität und Prozesse zu übernehmen.

Hilfreich sind Kenntnisse in der Warenwirtschaft, Speiseplanung, HACCP und den relevanten Hygiene- und Lebensmittelvorgaben. Du musst nicht alles vom ersten Tag an perfekt können. Wenn du in Küche, Produktion, Qualität und Hygiene stark bist, kannst du dich bei Seezeit in einzelne Themen wie interne Abläufe oder Führungsfragen weiter einarbeiten.

Persönlich passt du gut zu Seezeit, wenn du freundlich, zuverlässig und teamorientiert arbeitest, gerne Gastgeber*in bist und auch in stressigen Situationen den Überblick behältst. Du hinterfragst Abläufe, denkst wirtschaftlich mit und hast Lust, dazuzulernen.

Wie Seezeit dich dabei unterstützt

Seezeit gibt dir einen Rahmen, in dem du Verantwortung übernehmen kannst, ohne mit ihr allein zu sein. Du arbeitest in einem Umfeld, das Verlässlichkeit, Teamarbeit und Weiterentwicklung ernst nimmt. Für dich bedeutet das: Du kannst deine Erfahrung aus der Küche einbringen und gleichzeitig in einem Alltag arbeiten, der besser planbar ist als in vielen klassischen Gastronomiebetrieben.

- Du übernimmst eine sinnvolle und verantwortungsvolle Aufgabe nah an Studierenden und Hochschule.
- Geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag geben deinem Alltag mehr Planbarkeit; regulär gibt es keine Schicht-, Teil- oder Abenddienste.
- Du arbeitest in einer kleinen Mensa mit persönlicher Atmosphäre, kurzen Wegen und direktem Kontakt zu Team und Gästen.
- Seezeit fördert eine offene Kommunikation, unter anderem durch regelmäßige Mitarbeiter*innen-Gespräche, Newsletter, Intranet und interne Veranstaltungen wie gemeinsames Frühstück oder Sommerfest.
- Du erhältst eine faire und sichere Vergütung nach TV-L in Entgeltgruppe 6. Bei einem Stellenumfang von 39,5 Wochenstunden bzw. 100% liegt das Gehalt zwischen 3.187 € und 3.863 €.
- Du hast 30 Tage Urlaub sowie zusätzlich freie Tage am 24.12. und 31.12.
- Hinzu kommen eine Jahressonderzahlung, betriebliche Altersvorsorge und umfangreiche Gesundheitsangebote (z. B. Hansefit, JobRad, Gesundheitstag).
- Mit Fort- und Weiterbildungen kannst du dich fachlich und persönlich weiterentwickeln.
- Die Stelle ist unbefristet.

Bewerbung

Klingt nach einer Aufgabe, bei der du deine Erfahrung in der Küche, deine Freude an guter Organisation und dein Gespür für Menschen einbringen kannst? Dann bewirb dich über das **Formular unterhalb der Anzeige**: Lade Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnisse hoch – fertig.

Seezeit steht für Chancengleichheit. Bei uns zählt, dass du etwas bewegen willst. Wir begleiten dich durch den Bewerbungsprozess, damit du die richtige Entscheidung für dich treffen kannst. Wenn du mehr darüber erfahren möchtest, wie wir arbeiten und wofür wir stehen, schau auf **seezeit.com/karriere** vorbei oder verbinde dich mit uns auf Instagram oder LinkedIn.

Du hast noch Fragen zum Bewerbungsverfahren? Ingo Frick aus der Personalabteilung hilft dir gerne weiter: Tel +49 7531 - 9782 183.

Ingo Frick

Bewerbungsmanagement

+49 7531 88 - 9782 183



HINWEIS: Die Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der einzelnen Stellenanzeige obliegt ausschließlich dem jeweils ausschreibenden Studierendenwerk. Wenden Sie sich bei inhaltlichen Fragen bitte direkt an die oben genannten Ansprechpersonen

des betreffenden Studierendenwerks.