



PROJEKTLEITUNG GROSSKÜCHENPLANUNG m/w/d

MUST HAVE:

- ▶ Akademische Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnik, Lebensmittel/Ernährung/Hygiene, Architektur, Innenarchitektur oder Haustechnik
- ▶ Kreativität und Einsatzbereitschaft
- ▶ Teamorientiertes Denken und Handeln
- ▶ Zuverlässige und strukturierte Arbeitsweise
- ▶ Reisebereitschaft innerhalb Deutschlands

NICE TO HAVE:

- ▶ Berufserfahrung als Großküchenplaner, Koch, Systemgastronom oder ähnliches
- ▶ Erfahrungen im Umgang mit AUTOCAD und Revit

AUFGABENBEREICH



Sie sind verantwortlicher Projektleiter über alle Phasen der HOAI für gewerbliche Großküchen inklusive dazugehöriger Ausgabeanlagen.

Die Erstellung von Layoutkonzepten und deren Abstimmung mit Nutzern, Bauherren, Architekten, anderen Fachplanern oder Behörden gehört zu ihren täglichen Aufgaben. Sie erstellen Ausschreibungsunterlagen und werten diese aus.



Ebenso die zeitliche und kostentechnische Überwachung Ihres Projektes. Bei der Fachbauleitung vor Ort bis zur Übergabe an den Auftraggeber/Betreiber sorgen Sie für die konsequente Umsetzung Ihrer Ideen, Konzepte und Planungen.

DAS BIETEN WIR

Praxisbezogene Einarbeitung im Projekt
Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeiten
Selbstständiges Arbeiten
Leistungsgerechte Entlohnung



Moderne Arbeitsatmosphäre
Voneinander Lernen
Subventioniertes Mittagessen
Kostenlose Kaffeespezialitäten