







## Küchenverwalterin / Küchenverwalter (m/w/d)

		
<b>Standort</b>	<b>Arbeitsbereich</b>	<b>Startdatum</b>
Wiesbaden	Hauptsachgebiet 4 - Zentrale Dienste -	zum 1. September 2026
		
<b>Arbeitszeit</b>	<b>Entgeltgruppe</b>	<b>Vertragsart</b>
Vollzeit 40 Wochenstunden	9 b TV-H	unbefristet

**Die Stelle wird vorbehaltlich der stellenplantechnischen Voraussetzungen und einer noch zu realisierenden Personalmaßnahme ausgeschrieben.**

### Über die Hochschule

Die Hochschule bildet an ihren vier Standorten in Gießen, Kassel, Mühlheim und Wiesbaden den Nachwuchs des gehobenen allgemeinen Verwaltungsdienstes und des gehobenen Polizeivollzugsdienstes aus. Darüber hinaus werden auch zugelassene Tarifbeschäftigte des Landes, der Gemeinden, Gemeindeverbände und sonstigen der Aufsicht des Landes unterstehenden Körperschaften, Anstalten und Stiftungen des öffentlichen Rechts aus- und fortgebildet. Neben der Ausbildung übernimmt die HöMS als Auftragsangelegenheit auch die Fortbildung der Beschäftigten der hessischen Landesverwaltung sowie polizeiliche Aufgaben nach



dem Hessischen Gesetz für die öffentliche Sicherheit und Ordnung. Dazu gehören unter anderem die Fortbildung aller Polizeibediensteten des Landes, das Nachwuchsmanagement und die Einstellung von Polizeianwärterinnen und -anwärtern. Zudem berät und unterstützt die HöMS die Polizeibehörden, bietet psychologische Dienste an, wirkt an der Entwicklung polizeilicher Führungs- und Einsatzmittel mit und ist verantwortlich für die Koordinierung und Durchführung internationaler polizeilicher Ausbildungs- und Ausstattungshilfen.

**Die Küche am Campus Wiesbaden** sorgt für die Verpflegung der Studierenden und des Stammpersonals und verpflegt täglich ca. 250 Personen. Das Frühstück und das Abendessen werden derzeit in Büffetform angeboten. Die Mittagsmahlzeit besteht aus einer Suppe, zwei Gerichten zur Auswahl, einem Salatbüffet und einer Nachspeise. Außerdem sorgt das Team der Küche auch für die Bewirtung diverser Sonderveranstaltungen wie Arbeitstagungen oder Workshops.

Das **Aufgabengebiet** umfasst im Wesentlichen die folgenden Bereiche:

- Organisation und Verwaltung des gesamten Küchenbetriebes
- Anleiten und Koordination von Küchenmitarbeitenden
- Mitarbeiterschulungen durchführen
- Erstellung von Speiseplänen unter Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit und Ernährungsrichtlinien
- Planung und Zubereitung von Speisen
- Rezeptentwicklung und digitale Dokumentation von Gerichten
- Einkauf, Lagerhaltung und Bestandskontrolle von Lebensmitteln
- monatliche Zahlenerhebung bezüglich Umsatzsteuervorauszahlung
- Bestellwesen und Rechnungsabwicklung in SAP
- Verantwortung für Küchengeräte und Inventar
- Einhaltung und Kontrolle der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Unterstützung bei Einsätzen auch außerhalb der regulären Arbeitszeit

**Sie bringen mit:**

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Zusatzqualifikation im Bereich Küchenverwaltung, Küchenleitung oder Hauswirtschaft
- einschlägige Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie
- fundierte Kenntnisse in Lebensmittelhygiene (HACCP)
- Organisationsgeschick und wirtschaftliches Denken
- selbständige, strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewußtsein
- soziales und unternehmerisches Denken
- Belastbarkeit
- Zuverlässigkeit
- Kenntnisse in Word und Excel
- verhandlungssichere Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Führerschein der Klasse B

Zudem wird die Bereitschaft zur Teilnahme an einer Sicherheitsüberprüfung nach dem Landessicherheitsüberprüfungsgesetz (HSÜVG) erwartet.

Ihre Bewerbungsunterlagen sollten zu den Profilanforderungen die entsprechenden Nachweise (z. B. Zeugnisse und Zertifikate) enthalten. Unvollständig vorgelegte Bewerbungen können zum Ausschluss aus dem Verfahren führen.

**Rahmenbedingungen**

Wir begrüßen Bewerbungen von allen Menschen, unabhängig von deren Geschlecht und geschlechtlichen Identität, ethnischer Herkunft und Nationalität, Alter, Religion und Weltanschauung, Behinderung, sexuellen Orientierung und Identität oder sozialen Herkunft. Eine generelle Erhöhung des Frauenanteils in allen Bereichen und Positionen, in denen Frauen unterrepräsentiert sind, wird angestrebt. Die

Bewerbungen von qualifizierten Frauen sind daher besonders erwünscht. Menschen mit Behinderungen i. S. d. § 2 Abs. 2 SGB IX werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt. Ehrenamtliches Engagement wird in Hessen gefördert. Sofern Sie ehrenamtlich tätig sind, wird gebeten, dies in den Bewerbungsunterlagen anzugeben. Teilzeitbeschäftigung ist grundsätzlich möglich.

Bitte bewerben Sie sich unter der Kennziffer **HöMS 33-05/2026 bis zum 15.03.2026** [im Online-Bewerberportal](#) des Landes Hessen.

Es wird gebeten, von Bewerbungen per Post oder per Mail abzusehen. In **begründeten Ausnahmefällen** (z. B. eine Sehbehinderung) ist auch eine Übersendung der Bewerbung auf dem Postweg an die

**Hessische Hochschule für öffentliches Management und Sicherheit**  
**Schönbergstr. 100**  
**65199 Wiesbaden**

oder per E-Mail an [stellenausschreibungen@hoems.hessen.de](mailto:stellenausschreibungen@hoems.hessen.de) (eine PDF-Datei) möglich. Eine Rücksendung von Bewerbungsunterlagen und Mappen erfolgt jedoch nicht.

Die Erfassung und Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zum Zwecke der Durchführung des Bewerbungsverfahrens erfolgt auf der Grundlage des § 23 des Hessischen Datenschutz- und Informationsfreiheitsgesetzes (HDSIG). Informationen im Hinblick auf die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten gemäß Art. 13 der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 finden Sie in der [Datenschutz-Grundverordnung](#).

Für Rückfragen rund um Ihre Bewerbung steht Ihnen Frau Brigitte Weber (Tel.: 0611/3256 8330, E-Mail: [personal-tarif@hoems.hessen.de](mailto:personal-tarif@hoems.hessen.de)) zur Verfügung. Für fachliche Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Sylvia Schwegel-Otto (Tel.: 0611/3256 8400).

**Wir bieten Ihnen:**

**Familienfreundlichkeit**

Ausgezeichnet mit dem  
Gütesiegel: „Familienfreundliche  
Hochschule Land Hessen“

**Mobiles und flexibles Arbeiten**

Homeoffice und Gleitzeitregelungen

**Gesundheits- und  
Sportangebote**

Vielfältige Aktivitäten für mehr  
Wohlbefinden

**Kostenloser ÖPNV**

Gratis Landesticket für Hessen und  
angrenzende Regionen

**Weiterbildung**

Gestaltungsfreiraum und  
Fortbildungsmöglichkeiten

**Zusätzliche Altersvorsorge**

Ergänzung der gesetzlichen Rente  
durch eine zusätzliche Alters-,  
Erwerbsminderungs- und  
Hinterbliebenenversorgung

**Kinderzulage**

Jahressonderzahlung und  
Zuschüsse für Tarifbeschäftigte

**Sicherheit und Stabilität**

Sicherheit eines Arbeitsplatzes im  
öffentlichen Dienst

Wiesbaden, den 12. Februar 2026

Dr. Walter Seubert  
Präsident

– Im Original unterzeichnet –