



Stellv. Gastronomieleiter*in Donaubad (m/w/d)

Das Donaubad bietet mit Erlebnisbad, Sauna, großzügigem Freibad und Eissportanlage vielfältige Sport und Freizeitaktivitäten. Jährlich besuchen über 750.000 Gäste das Erlebnisbad mit Sauna- und Badelandschaft, mit Spaß- und Schwimmbereich sowie das Freibad, die Eissportanlage und den Wohnmobilstellplatz.

Wir möchten, dass sich unsere Gäste rundum wohl fühlen. Deshalb sind wir auf der Suche nach motivierten, verantwortungsbewussten und sympathischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Verstärkung unserer Teams.

Stellv. Gastronomieleiter*in Donaubad (m/w/d)

Arbeitszeit: Vollzeit

Abteilung: Gastronomie

Arbeitsbeginn: ab sofort

Aufgabenschwerpunkte:

- Sie planen und steuern den Personaleinsatz (in der Erlebnisbad- und Sauna-Gastronomie sowie im Stadtrand/Danubio) und führen Ihre Teams strukturiert und motivierend
- Sie leiten und steuern die gesamte Produktion über alle gastronomischen Bereiche hinweg
- Sie entwickeln und stellen die Einhaltung definierter Qualitäts-, Hygiene- und Produktionsstandards sicher
- Sie verantworten den Wareneinsatz, das Bestellwesen sowie die Lager- und Bestandsführung

- Sie entwickeln und optimieren Prozesse, Standards und Rezepturen im Küchenbereich
- Sie stellen einen reibungslosen Betriebsablauf sicher und lösen operative Herausforderungen gastorientiert
- Sie wirken an der Weiterentwicklung unseres gastronomischen Angebots aktiv mit
- Sie arbeiten eng mit der Gastronomieleitung und der Geschäftsführung sowie weiteren Schnittstellen zusammen

Anforderungsprofil:

- abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie/Küche, idealerweise mit Weiterbildung (z. B. Küchenmeister, Betriebswirt o. ä.)
- mehrjährige Erfahrung in leitender Funktion im Küchen- oder Produktionsbereich
- fundierte Kenntnisse in Warenwirtschaft, Kalkulation und Prozesssteuerung
- hohe Qualitäts- und Serviceorientierung
- Führungskompetenz sowie die Fähigkeit, Teams zu entwickeln und zu motivieren
- strukturierte, lösungsorientierte und wirtschaftlich geprägte Arbeitsweise
- sicherer Umgang mit Hygienevorschriften (HACCP)

Das bieten wir Ihnen:

- attraktiver Arbeitgeber mit den Vorzügen eines kommunalen Arbeitgebers mit hoher Reputation
- Samstags-, Sonntags-, Feiertags- und Nachtzuschläge
- geregelte Arbeitszeiten mit Arbeitszeitkonto
- abwechslungsreiches Aufgabenspektrum
- individuelle Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- kostenfreie Nutzung der Donaabad-Freizeitanlage

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung bis zum 30.06.2026.

Bewerbungen bitte über das [Bewerbungsportal](#) des Donaubades oder per Mail über folgenden [Link](#).

Bitte nutzen Sie für Ihre Bewerbung nicht das Online-Formular der Stadt Ulm.

[Ausschreibung als PDF anzeigen](#)

[Zurück zu den Stellenangeboten](#)

Stelle teilen:

