

HEIDEBRENNER ist ein international tätiger Hersteller mit Sitz in Kiel. Unsere Kernkompetenz liegt in der **Planung und Herstellung von küchentechnischen Einrichtungen und Speisenausgaben**. Wir betreuen spannende Projekte und setzen innovative Ideen für unsere Kunden aus der Gastronomie, Hotellerie, Industrie und Gemeinschaftsverpflegung um.

Wir wachsen weiter und suchen deshalb zur Verstärkung unseres Teams zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/-n

Fachplaner/-in für Großküchentechnik

Ihre Aufgaben:

- Grundlagenermittlung und Planung bis hin zur Abnahme
- Betreuung und Projektabwicklung mit Bauherren, Fachkollegen, Herstellern und Behörden
- Mitwirken bei konzeptionellen Beratungsleistungen

Ihr Profil:

- Bauingenieur, Innenarchitekt/-in oder gerne Versorgungstechniker/-in
- Mehrjährige Berufserfahrung in genannten oder vergleichbaren Positionen
- Affinität und Lernbereitschaft im Segment für Küchentechnische Einrichtungen (Großküchen/ Speisenausgaben)
- Kenntnisse im Bereich Küchentechnik und Verständnis für Prozessketten in der Betriebs- oder Systemgastronomie sind von Vorteil
- Sicherer Umgang mit Solid Works, AutoCAD, Ausschreibungsprogramm AVA/ORCA, PhotoShop und MS-Office wünschenswert
- Strukturiertes, ergebnisorientiertes und konzeptionelles Arbeiten
- Kommunikationsgeschick und souveränes Auftreten im Kundenkontakt
- Flexibilität und Belastbarkeit

Was Sie erwartet:

- Abwechslungsreiche und vielseitige Aufgaben mit hoher Eigenverantwortung
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Eine langfristige Perspektive mit Festanstellung
- Fachspezifisches Training-on-the-job und gute Entwicklungsmöglichkeiten

Wollen Sie in einem dynamischen Umfeld in schönem Ambiente mitten in Kiel arbeiten?
Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angaben zu Gehaltswunsch und frühestmöglichem Eintrittstermin – gerne online

info@heidebrenner.de