

NEUE GESCHÄFTSFÜHRERIN DER MENÜ-SERVICE NORD

Claudia Leistikow folgt am 1. Mai auf Torben Jürgensen

Claudia Leistikow wird zum 1. Mai 2024 Nachfolgerin von Torben Jürgensen als Geschäftsführerin der Menü-Service Nord. Dafür wird sie einige Aufgaben in der Personalabteilung abgeben, bleibt aber als Personalreferentin tätig. Für einige Zeit steht ihr Torben Jürgensen noch als Geschäftsführer zur Seite, um einen reibungslosen Übergang zu ermöglichen. Zudem steht ein Managementvertrag mit einem Spezialisten für Großküchen kurz vor dem Abschluss.

„Mit Claudia Leistikow konnten wir eine Geschäftsführerin gewinnen, die die verschiedenen Einrichtungen der DIAKO sehr gut kennt und in unserem Verbund eng vernetzt ist“, freuen sich Pastor Dirk Outzen und Holger Menzel vom Vorstand



Sie kennt die DIAKO sehr gut: Claudia Leistikow folgt am 1. Mai 2024 auf Torben Jürgensen als Geschäftsführerin der DIAKO Menü-Service Nord.

Fotos: Michel

der DIAKO. Zudem kann Diplom-Kauffrau (FH) Claudia Leistikow bereits auf Erfahrungen in dem Dienstleistungs-Bereich verweisen: So war sie als Assistentin der Geschäftsführung in einem Unternehmen für Reinigung-, Catering- und Hausmeister-Dienstleistungen tätig. Später war Claudia Leistikow dort als operative Führungskraft

erste Ansprechpartnerin für 20 Leitungskräfte, Kunden und Mitarbeitende. Zu ihren Aufgaben zählten operative und strategische Vorgänge und Abläufe in den Bereichen Wirtschaftlichkeit, Personal und Dienstleistungserbringung. „Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit dem Team und die spannende gemeinsame Weiterentwicklung in die Zukunft“, sagt Claudia Leistikow, die seit nunmehr zehn Jahren für die DIAKO tätig ist.

Torben Jürgensen ist seit 1. April 2024 Geschäftsführer der DIAKO Nordfriesland und bleibt verantwortlich für einige Bereiche der Zentralen Dienste der Ev.-Luth. Diakonissenanstalt. „Unter der Leitung von Torben Jürgensen hat sich die Menü-Service Nord zu einem sehr erfolgreichen Unternehmen mit sicheren Arbeitsplätzen entwickelt“, danken Pastor Dirk Outzen und Holger Menzel für seinen Einsatz. „Mein Dank gilt den Kolleginnen und Kollegen, die mit großem Engagement diese erfolgreiche Unternehmensentwicklung erst ermöglicht haben“, betont Torben Jürgensen, der das Unternehmen seit 2017 leitet. „Ich kenne Claudia Leistikow bereits seit vielen Jahren der Zusammenarbeit und freue mich, dass mit ihrer Übernahme der Geschäftsführung die Kontinuität gewahrt bleibt.“

Ein paar Zahlen zur Menü-Service Nord

Die Menü-Service Nord GmbH betreibt in Harrislee eine hochmoderne Zentralküche – es ist eine der größten Cook & Chill-Küchen Deutschlands. Von hier aus werden den Kunden täglich rund 4000 Mahlzeiten serviert. Zu den Kunden zählen Krankenhäuser und Kliniken, Senioreneinrichtungen und Institutionen der Wohlfahrtspflege (Essen auf Rädern), Kindergärten und Schulen sowie Unternehmen. Das Unternehmen beschäftigt rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit dem Team und die spannende gemeinsame Weiterentwicklung in die Zukunft.

Claudia Leistikow, ab 1. Mai Geschäftsführerin der Menü-Service Nord