

Ingenieur/in Technische Gebäudeausrüstung (HLS)

Das Milan - Ingenieurbüro steht seit über 25 Jahren für Exzellenz in der Planung von Großküchen. Wir planen und gestalten hochmoderne Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung von der Lebensmittellogistik und -lagerung, der Vor- und Zubereitung bis hin zur Ausgabe. Unsere Arbeit verbindet die Schnittstellen Architektur, Sanitär-, Elektro-, Kälte-, Lüftungs- und Küchentechnik. Diese Kompetenzen bringen wir in Verbindung mit modernsten Hygiene sowie Versorgungs- und Ausgabekonzepten zur Verpflegung von Kindern, Erwachsenen und Senioren. Zu unseren Kunden gehören renommierte Großkonzerne und private sowie öffentliche Einrichtungen von der Großklinik, bis hin zu den Gebäuden der Bundesregierung. Wir suchen Sie, eine offene und kooperative Persönlichkeit, für die Fachplanung von Großküchen in den Bereichen Lüftung-, Heizung-, Sanitär- und Versorgungstechnik mit der Perspektive der Projektleitung.

Was Sie mitbringen:

- Abgeschlossenes Hochschulstudium (Bachelor oder Master) der Fachrichtung Technische Gebäudeausrüstung, Gebäudeenergie- und -informationstechnik, Gebäude- und Energietechnik oder eines vergleichbaren Studiengangs,
- Termintreue, Einsatzbereitschaft, Team- und Kritikfähigkeit,
- Bereitschaft zur selbstständigen und selbstverantwortlichen Arbeit,
- Hohe Bereitschaft zur permanenten Weiterbildung,
- Führerschein Klasse B,
- Grundkenntnisse mit Softwareprodukten wie z. B. Autodesk REVIT, AutoCAD, Plancal Nova, AVAPLAN Studio.



Was Sie erwarten können:

Das Aufgabengebiet umfasst die Fachplanung für Großküchen im Bereich Heizung, Lüftung und Sanitärtechnik. Sie repräsentieren das Ingenieurbüro Milan auf Beratungen und im Rahmen der bauaufsichtlichen Termine gegenüber Auftraggebern, Architekten, ausführenden Unternehmen, Betreibern sowie Fachfremden. Zu diesem Zweck wird Ihnen ein Dienstwagen zur Verfügung gestellt. Sie werden Teil eines familiären Teams mit hoher gegenseitiger Hilfsbereitschaft in einem vertrauensvollen Arbeitsumfeld. Wir streben eine langfristige Zusammenarbeit an und beteiligen uns an Ihrer Altersvorsorge. Erwarten Sie eine umfassende und ausführliche Einarbeitung sowie eine angemessene Vergütung. Wir unterstützen Ihre Fortbildung und sofern erforderlich auch Ihre studentische Abschlussarbeit.

Wir sind kreative Organisationstalente und leidenschaftliche Problemlöser. Wir gestalten Produktionsumgebungen und entwerfen neuartige Lösungen für die Großküche. Wir verbessern Bestehendes und weisen neue umweltgerechte und ökonomische Möglichkeiten auf Großküchen zu betreiben.

Richten Sie Ihre digitale Bewerbung inkl. Ihrer beruflichen Vorstellungen an:
Fragen zu dieser Position beantworten wir gerne unter der:

info@milan-ingenieurbuero.de
Tel.: +49 (0)30 91 20 29 680