

gepflegt wohnen im Alter – In unserem freundlichen Haus am Bienenberg über Frenkendorf, inmitten von viel Grün und mit einem weiten Ausblick auf die wunderschöne Umgebung, erwarten sie bis zu 62 Bewohnerinnen und Bewohner. Rund 80 Mitarbeitende gehen hier auf die individuellen Bedürfnisse ein, um ein Umfeld zu schaffen, in dem man das Grundgefühl von Geborgenheit verspürt. Mit einem spezialisierten Team sind wir in jeder Lebensphase kompetente Begleiter - ob bei Demenzerkrankungen, im Wundmanagement, bei komplexen Pflegefällen oder im Bereich Palliativ-Care. Wir leben das Bezugspersonenkonzept so, dass es zu einer engeren, individuelleren Beziehung zu den anvertrauten Menschen kommt, die ihren Alltag aktiv und selbstbestimmt gestalten.

Für die Leitung unseres Küchenteams suchen wir eine

Leitung Küche 100% (m/w/d)

mit Freude und Engagement in ihrer Aufgabe.

Sie sind zusammen mit Ihrem Team verantwortlich für die Zubereitung aller Mahlzeiten für Bewohnende, Mitarbeitende und Gäste wie auch von hochstehenden kulinarischen Angeboten für das öffentliche Café-Restaurant, Bankette, Apéros und Events.

Qualität und Professionalität haben einen besonders hohen Stellenwert?

Als Teamleitung verfügen Sie über einen grossen Gestaltungsspielraum. Sie sorgen für eine abwechslungsreiche, zeitgemässe Menüplanung und optisch ansprechende Darbietung der Speisen sowie eine reibungslose Speisenausgabe an die Wohnbereiche. Sie stellen den bedarfsgerechten Lebensmitteleinkauf, die Kontrolle aller eingehenden Lebensmittel und deren korrekte Lagerung sicher. Die Überwachung der Einhaltung von Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften und korrekten Ausführung von Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Interdisziplinäre Zusammenarbeit ist für Sie mehr als nur ein Wort.

Die professionelle Weiterentwicklung ist uns ein besonders Anliegen, um unsere hohen Qualitätsstandards zu halten. **Unser Ziel ist eine langfristige Mitarbeiterbindung!**

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ mit erstklassigen und kreativen Fertigkeiten
- Branchenspezifische Weiterbildung mit eidgenössischem Fachausweis oder Diplom von Vorteil
- Berufs- und Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position, idealerweise in der Gemeinschaftsverpflegung oder Hotellerie/Gastronomie.
- Freude an der täglichen Zubereitung von frischen kulinarischen Highlights
- Ausgezeichnete Umgangsformen, Teamfähigkeit, Kommunikationsstärke und überzeugendes Auftreten sowie gute körperliche Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse (Wort und Schrift) und entsprechende EDV-Anwenderkenntnisse

Wir bieten:

- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie marktkonformer Lohn (Region Nordwestschweiz)
- Geregelt und planbare Arbeitszeiten
- Diverse kostenlose Annehmlichkeiten wie Parkplatz, Kaffee, Tee, Mineralwasser und Früchte sowie Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung
- Möglichkeit, ihre Erfahrungen und Fähigkeiten in unserem innovativen Betrieb einzusetzen

Ihre aussagekräftige Bewerbung (CV, Motivationsschreiben, Zeugnisse) senden Sie, vorzugsweise als PDF per Mail, an Anja Senn, Personaladministration, E-Mail: anja.senn@dahay.ch, Tel. 061 906 18 28