

Unsere Institution liegt an schöner Lage direkt an der Limmat. Wir betreiben 46 Alterswohnungen mit Dienstleistungen (Spitex), 28 stationäre Pflegeplätze und ein öffentliches Restaurant mit Anschluss an einen wunderschönen Park.

Die Trägerschaft ist der **Verein für Alterssiedlungen Neuenhof**.

Wir suchen Sie als

Bereichsleiter Gastronomie / Küchenchef

Ihre Aufgaben

- Führen eines Teams mit 10 Personen, Küche, Office, Service
- Menu Planung für altersgerechte Verpflegung im Pflegeheim und im Restaurant
- Gesamtverantwortung für den Bereich Verpflegung und Küche
- Planung von Anlässen für die Bewohnenden in Zusammenarbeit mit der Pflege
- gastronomische Unterstützung der Hauptprozesse Pflege, Spitex und betreutes Wohnen
- Führen und Leiten eines öffentlichen Restaurants mit 80 Sitzplätzen innen und 50 Plätzen auf der Gartenterrasse
- Weiterentwicklung des Bereiches gemäss Zukunftskonzepten

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch oder Diätkoch
- Weiterbildung in Diätetik oder Altersgerechter Verpflegung
- mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in vergleichbarem Umfeld
- gute Deutschkenntnisse und Sprachverständnis im Schweizerdeutschen
- gute PC und MS-Office Anwenderkenntnisse
- kommunikative und transparente Persönlichkeit
- Kreativität und Flexibilität
- Freude am Kontakt mit älteren Menschen und ihren Angehörigen
- generell hohe Kunden- und Dienstleistungsorientierung

Wir bieten

- eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung
- Mitglied des Leitungsteams
- einen wertschätzenden Umgang in einem familiären Team
- einen verkehrstechnisch günstig gelegenen Arbeitsort
- fünf Wochen Ferien
- Stellenantritt sofort, respektive nach Vereinbarung

Links

- www.sonnematt-neuenhof.ch/
- www.neuenhof.ch/

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung direkt an Personal@Sonnematt-Neuenhof.ch.
Für Fragen wenden Sie sich an Herrn Th. Zeller, Geschäftsführer 056 406 38 87