

Das Haus zum Seewadel ist eine öffentlich-rechtliche Institution der Stadt Affoltern am Albis im Bereich der Langzeitpflege von betagten Menschen.

Wir pflegen und betreuen 80 Bewohnerinnen und Bewohner. Die Würde des Menschen und seine Autonomie sind zentrale Werte unseres Auftrags. Wir führen unser Haus nach Grundsätzen von Offenheit, Eigenverantwortung und interdisziplinärer Zusammenarbeit.

Für unsere Bewohner/innen, für die Gäste in unserem öffentlichen Café sowie für unsere Mitarbeitenden bereitet das Küchenteam täglich bis zu 250 Mahlzeiten zu. Für diese vielseitige Herausforderung suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

## **Leiter/in Küche mit Ausbildung zum Diätkoch (80 - 100%)**

Sie sind eine innovative, dienstleistungsorientierte, verantwortungsbewusste, belastbare und erfahrene Führungsperson. Veränderungsprozessen stehen Sie offen gegenüber und suchen bewusst Herausforderungen. Sie behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

### **Aufgabenbereich**

- Organisation sowie personelle und fachliche Führung des gesamten Küchenteams mit rund 12 Mitarbeitenden, Leitung von Teamsitzungen
- Sicherstellung einer altersgerechten und zeitgemässen, den Bedürfnissen älterer Menschen angepasste Verpflegung
- Gestaltung eines attraktiven Speiseangebotes für das öffentliche Café und Spezialanlässe
- Entwicklung und Implementierung von neuen Konzepten sowie Einhaltung, Ausführung und Weiterentwicklung von Richtlinien, Produktions- und Arbeitsabläufen
- Bestellwesen, ressourcenbewusste Lagerbewirtschaftung sowie administrative Arbeiten
- Sicherstellung von Qualitätsstandards
- Unterstützung bei der Einführung und Ausbildung von Lernenden und Praktikanten
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit den weiteren Bereichen des Betriebs

### **Anforderungen**

- Abgeschlossene Berufsbildung als Köchin/Koch EFZ und Diätköchin/-koch mit Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie (optimalerweise in der Langzeitpflege)
- Kenntnisse moderner Produktionsverfahren (zwingend Cook & Chill Verfahren) und der neusten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen bzgl. Spezialkostformen
- Sozialkompetente Persönlichkeit mit ausgeprägten kommunikativen Fähigkeiten
- Teamorientierte, selbstständige und motivierende Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Anwenderkenntnisse der MS-Office Programme und Personeneinsatzplanungssoftware
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten sowie Diensten an Wochenenden und Feiertagen

### **Wir bieten Ihnen**

- Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem sich wandelnden Betrieb
- Ein angenehmes Arbeitsklima sowie attraktive Anstellungsbedingungen (gute Sozialleistungen, vergünstigte Mahlzeiten, Gesundheitsförderung)
- Arbeitszeiten ohne Zimmerstunden, in der Regel zwischen 06:30 und 19:30 Uhr
- Interne und externe Weiterbildungen
- Einen Arbeitsplatz direkt an der S5/S14 (30 Min. ab Zürich HB bzw. 16 Minuten ab Zug)

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihr vollständiges Bewerbungsdossier per E-Mail an [seewadel@stadtaffoltern.ch](mailto:seewadel@stadtaffoltern.ch)

Ihre Fragen beantwortet gerne Claude Ney, Teamleiter Gastronomie, unter der Telefonnummer 043 322 74 74. Oder besuchen Sie uns auf: [www.seewadel.info](http://www.seewadel.info).