

Zum Klienten:

Weitere Informationen zum Klienten und laufend neue Jobchancen erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung und dem Onboarding durch Ihren Fachberater per Mail oder online. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Arbeitsort:

Dübendorf (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:

Teamleiterin / Teamleiter Küche & Produktion (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:

- Operative Verantwortung für den Bereich Küche
- Führung, Einsatzplanung, Entwicklung und Schulung der Mitarbeitenden im gesamten Küchenbereich
- Organisation, Koordination und Sicherstellung der termingerechten Produktion und Belieferung der angeschlossenen Standorte inklusive Mengen-, Qualitäts- und Schnittstellenkontrolle
- Steuerung der Produktionsmengen, Kontrolle der Warenkosten sowie aktive Reduktion von Überproduktion und Food Waste
- Mitarbeit bei der Menüplanung sowie Umsetzung und Weiterentwicklung von Rezepturen, Produktionsvorgaben und Portionsgrößen
- Aktive Mitarbeit in der Küche sowie kontinuierliche Weiterentwicklung der operativen Abläufe
- Implementierung, Überwachung und Einhaltung von Qualitätsstandards, HACCP-Konzept, Arbeitssicherheitsrichtlinien und Audit-Anforderungen
- Aktive Bewirtschaftung des KVP-Prozesses mittels Kaizen-Tool
- Mitverantwortung für Wareneinkauf, Budget- und Controlling-Management, Inventur sowie Qualitätsmanagement
- Fachliche Begleitung und Ausbildung der Lernenden im Küchenbereich
- Enge fachliche Zusammenarbeit mit der Clusterverantwortung Küche sowie den Verantwortlichen der belieferten Standorte
- Sicherstellung einer reibungslosen Zusammenarbeit zwischen F&B, Front Office, Pflege und Leitung Hotellerie
- Enge Zusammenarbeit und direkte Berichtslinie an die Leitung Hotellerie
- Stellvertretung bei Abwesenheit der Leitung Hotellerie (Service und Küche)

Was Sie ausmacht:

- Mehrjährige Führungserfahrung in einer vergleichbaren Küchenfunktion, idealerweise in der Gemeinschaftsgastronomie oder einer Gesundheitsinstitution
- Abgeschlossene weiterführende Berufsausbildung
- Hohe Dienstleistungsorientierung und sichtbare Präsenz im operativen Küchenbereich
- Gute MS-Office-Kenntnisse und eine hohe Affinität für digitale Küchen-, Bestell- und Planungssysteme
- Unternehmerisches Denken, Kreativität sowie ein hoher Qualitäts- und Serviceanspruch
- Belastbarkeit, Durchsetzungsstärke und gleichzeitig wertschätzender Führungsstil
- Eine positive, lösungsorientierte und humorvolle Grundeinstellung

- Fahrausweis der Kategorie B für Fahrzeuge mit manuellem Schaltgetriebe ist Voraussetzung
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Was diese Stelle ausmacht:

- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Keine Zimmerstunde
- Zusätzlicher freier Tag im Geburtsmonat
- Vergünstigte Mobile- und Internet-Abos bei Sunrise
- Rabatte auf ausgewählte Krankenkassen-Zusatzversicherungen
- SBB-Halbtaxabonnement
- Diverse Flottenrabatte