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 59 Bewohnerinnen und Bewohner. Rund 100 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.

Zur Ergänzung unseres Teams in der Küche suchen wir eine/n neue/n Kollegin/Kollegen mit Freude und Engagement in ihrem/seinem Beruf als

Köchin / Koch 80%

Sie bereiten alle Mahlzeiten für Bewohnende, Mitarbeitende und Gäste zu wie auch hochstehende kulinarische Angebote für das öffentliche Café-Restaurant, Bankette, Apéros und Events.

Qualität und Professionalität haben einen besonders hohen Stellenwert?

Als Mitglied des Küchenteams verfügen Sie über einen grossen Gestaltungsspielraum. Sie sind eigenverantwortlich für die optisch ansprechende Darbietung der Speisen sowie eine reibungslose Speisenausgabe an die Wohnbereiche zuständig. Die Kontrolle aller eingehenden Lebensmittel und deren korrekte Lagerung sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften gehören nebst Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

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 Köchin / Koch EFZ mit erstklassigen Fertigkeiten
- Idealerweise Berufspraxis in der Gemeinschaftsverpflegung bzw. Hotellerie/Gastronomie
- Freude an der täglichen Zubereitung von frischen kulinarischen Highlights
- Ausgezeichnete Umgangsformen, Teamfähigkeit, Kommunikationsstärke und überzeugendes Auftreten
- Gute körperliche Belastbarkeit sowie gute Deutschkenntnisse (Wort und Schrift)

Wir bieten:

- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie marktkonformer Lohn (Region Nordwestschweiz)
- Geregelte und planbare Arbeitszeiten in der Regel zwischen 07.30 – 19.00 Uhr
- Wochenddienste im Wechsel mit den Kolleginnen/Kollegen
- 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 (max. 3 Dateien) per Mail bewerbungen@dahay.ch

Dossiers von Personalvermittlungsagenturen werden nicht berücksichtigt.

Für Fragen steht Ihnen Kevin Schütt, Leiter Küche, unter Tel. +41 61 906 19 61 gerne zur Verfügung.