



104 Bewohnerinnen und Bewohner nennen die **Platten Meilen** mit der traumhaften Aussicht und der modernen Infrastruktur ihr Zuhause. Für ihr Wohlbefinden sorgen rund 140 Mitarbeitende.

Sie prägen die Unternehmenskultur mit Wertschätzung und leben den Platten Spirit.

## Motivation und Qualitätsbewusstsein zeichnen Dich aus?

### Unser Team freut sich auf Dich als Gruppenleiter:in Küche (100%)

#### Diese Aufgaben erwarten Dich:

- Fachliche und personelle Führung des Küchenteams
- Organisation und Sicherstellung eines reibungslosen Küchenbetriebs
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards (HACCP)
- Kontrolle der Warenbestellungen, Lagerbewirtschaftung und Inventuren
- Menüplanung und Weiterentwicklung des Angebots
- Überwachung der Kosten, Minimierung von Lebensmittelverlusten und Optimierung der Prozesse

#### Das zeichnet Dich aus:

- Begeisterung und Herzblut für Deine Arbeit
- Qualität, Respekt, Zuverlässigkeit, Verbindlichkeit und eine Prise Humor sind Dir wichtig
- Du bringst Führungs-Erfahrung mit und übernimmst Verantwortung
- Das Umsetzen der Anliegen der Bewohnenden ist Dir wichtig
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ mit entsprechender Weiterbildung

#### Lerne uns kennen:

Wenn Du mehr über die vielseitigen Aufgaben erfahren möchtest, freut sich **Andrea Meyer**, unsere Leiterin Gastronomie, auf Deinen Anruf:

**Telefon 044 924 14 41 40.**

**Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.**

#### Du bekommst Wertschätzung und mehr:

- **Gute Dienstzeiten (Frühdienst Start 6.45h, Spätdienst Ende 18.30h) ohne Zimmerstunde**
- Kostenloser Parkplatz oder einen monatlichen Öko-Bonus
- Vergünstigung im Restaurant
- Attraktive BVG-Leistungen (Arbeitgeberbeitrag 60%)
- Kostenlose Benützung des internen Fitnessraums