



Birkenrain

Ein Zuhause für sinnerfülltes Leben im Alter

Der Birkenrain in Zürich bietet 35 betagten Menschen ein wohnliches Zuhause für ein selbstbestimmtes Leben in einer familiären Gemeinschaft. Professionelle und achtsame Mitarbeitende sorgen für Sicherheit und Geborgenheit. Anthroposophisch erweiterte Medizin und Pflege unterstützen die Gesundheit. Eine zertifizierte Bio-Gastronomie sorgt für Wohlbefinden und Nachhaltigkeit. Unsere Grundhaltung gegenüber dem Menschen stützt sich auf das Menschenbild Rudolf Steiners, der den Menschen mit Körper, Seele, Geist und als soziales Wesen in den Mittelpunkt stellt.

Aufgrund der Pensionierung unseres langjährigen Küchenchefs suchen wir per 01.04.2022 eine/n neue/n

Küchenchef/in 100%

- Job-Sharing möglich -

Ihre Aufgaben

- Fachliche, personelle und organisatorische Leitung des Bereichs Gastronomie mit 6 Mitarbeitenden
- Arbeit im Tagesgeschäft
- Neuausrichtung der Bio-zertifizierten Verpflegung

Ihr Profil

Sie verfügen über

- eine Ausbildung als Koch EFZ
- mehrjährige, branchenbezogene Führungserfahrung
- idealerweise Erfahrung in der Bio-Küche
- Freude am Umgang mit älteren Menschen
- gepflegtes Erscheinungsbild
- stilsicheres Deutsch
- gute PC-Kenntnisse
- hohe Sozialkompetenz und Verantwortungsbewusstsein.

Ihr Arbeitsplatz

Es erwartet Sie

- Eine verantwortungsvolle, sinnorientierte und abwechslungsreiche Tätigkeit mit markt- und leistungsgerechter Entlohnung
- einen mit ÖV gut erreichbaren Arbeitsort in Zentrumsnähe
- familienfreundliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lohnvorstellung, welche Sie bitte per Post oder Mail (eine PDF-Datei mit maximal 5MB) an folgende Adresse senden: Birkenrain - sinnerfülltes Leben im Alter, Geschäftsleiterin, Katja Theissen, Bellariastr. 21, 8002 Zürich, katja.theissen@birkenrain.ch.

Bitte beachten Sie, dass Bewerbungen per Post gerne bearbeitet, jedoch aus administrativen Gründen nicht retourniert werden.