

Unser Seniorenzentrum Sunnehof bietet 22 Menschen ein liebevolles Zuhause. Der moderne und komfortable Neubau liegt eingebettet in eine grüne, harmonische Umgebung im schönen Oberaargau. Pflege und Betreuung sind unsere Herzensangelegenheit. Ein familiäres Miteinander, gegenseitige Wertschätzung und Toleranz prägen unseren Alltag.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per **sofort oder nach Vereinbarung eine:n**

Koch / Köchin EFZ mit Leitungsfunktion 80-100%

Du verbindest die Freude am Kochen mit Organisationstalent und einem guten Gespür für Menschen

In unserer familiären Küche sorgen wir täglich für Frühstück, Mittag- und Abendessen, bereiten rund 30–40 Mittagessen zu besonderen Anlässen richten wir auch Bankette aus.

Du stehst gerne selbst am Herd und organisierst den Küchenalltag. Ob du erste Leitungserfahrung sammeln möchtest oder bereits Erfahrung mitbringst und einen kleinen Betrieb schätzt, bei uns übernimmst du Verantwortung und behältst den Überblick.

Das kannst du bewirken

- Fachliche und organisatorische Leitung der Küche mit insgesamt 4 Mitarbeitenden
- Erstellen abwechslungsreicher, auf unsere Bewohnenden abgestimmter Menüpläne
- Einkauf und Bestellungen sowie Überblick über Vorräte und Warenverbrauch
- Erstellen der Arbeitspläne und Koordination der täglichen Aufgaben
- Umsetzung und Pflege des Hygienekonzepts
- Führen und Überprüfen der Kontrolllisten sowie Sicherstellen der erforderlichen Dokumentation
- Aktive Mitarbeit in der Küche und Sicherstellung der Qualität unserer Mahlzeiten

Das bringst du mit

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Erfahrung in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung
- Freude am Organisieren und eine selbstständige, zuverlässige Arbeitsweise
- Den Blick fürs Ganze, auch wenn mehrere Aufgaben gleichzeitig anstehen
- Gute Kenntnisse in der Lebensmittelhygiene und einen sorgfältigen Umgang mit Kontrollen und Dokumentation
- Kenntnisse in Microsoft Office

Das bieten wir dir

- Einen familiären Betrieb mit kurzen Entscheidungswegen
- Ideal um erste Leitungserfahrung zu sammeln
- Ein engagiertes Team und ein wertschätzendes Miteinander
- Eine überschaubare Küche mit klarer Verantwortung
- Besser planbare Arbeitszeiten als in der klassischen Gastronomie
- Eine sinnvolle Aufgabe mit direktem Einfluss auf die Lebensqualität unserer Bewohnenden
- Persönlichen Kontakt zu unseren Bewohnenden
- Du kochst für Menschen, die du kennst, und siehst, wie dein Essen Freude bereitet.

Du möchtest deine Erfahrung einbringen und unsere Küche mit Überblick, Freude und Engagement führen? Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Melde dich bei Taymah Huber, Heimleitung / Geschäftsführung
062 211 22 10 / taymah.huber@senro.ch