HODEL & PARTNER
search.find.connect
Nürenbergstrasse 5 CH-8037 Zürich +41 44/361 31 31 www.hodelpartner.ch

Als erfahrenes Beratungsunternehmen für Fach- und Führungskräfte unterstützen wir Stellensuchende seit 40 Jahren bei ihrer beruflichen Neuorientierung. Nutzen Sie unser umfangreiches Netzwerk und unsere langjährige Expertise, um attraktive Karrierechancen bei führenden Arbeitgebern zu entdecken.

Eine hochwertige Verpflegung ist weit mehr als die tägliche Versorgung mit Mahlzeiten: Sie bedeutet Lebensqualität, Genuss und Begegnung. In diesem Umfeld übernehmen Sie als

Leiter/in Verpflegung und Gastronomie (80–100 %)

eine Schlüsselrolle, um diesen Anspruch gemeinsam mit Ihrem Team jeden Tag aufs Neue zu erfüllen. Sie verbinden kulinarische Kompetenz mit betriebswirtschaftlichem Denken, führen Menschen mit Wertschätzung und entwickeln Prozesse sowie Strukturen konsequent weiter. Dabei verstehen Sie die Gemeinschaftsgastronomie als professionellen Produktionsbetrieb und zugleich als wichtigen Bestandteil des Wohlbefindens der Konsumenten.

Ihre Aufgaben – vielseitig, anspruchsvoll und wirkungsvoll

- **Gesamtverantwortung übernehmen:** Sie führen den Bereich Verpflegung fachlich, personell und betriebswirtschaftlich. Dabei verantworten Sie Budget, Kennzahlen, Ressourcenplanung und Beschaffung und stellen eine wirtschaftliche Betriebsführung sicher.
- **Menschen führen und fördern:** Sie leiten rund 30 Mitarbeitende, Lernende und Praktikantinnen und Praktikanten. Sie schaffen Orientierung, fördern Eigenverantwortung und entwickeln eine leistungsfähige, motivierte und wertschätzende Teamkultur.
- **Prozesse und Qualität weiterentwickeln:** Von der Planung über die Produktion bis zur Logistik und Qualitätssicherung gestalten Sie effiziente Abläufe, überprüfen bestehende Standards und setzen gezielt Verbesserungen um.
- **Kulinarische Qualität sicherstellen:** Sie verantworten ein ausgewogenes, abwechslungsreiches und bedarfsgerechtes Verpflegungsangebot. Dabei gewährleisten Sie die Einhaltung sämtlicher Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsvorgaben.
- **Gastgeberkultur aktiv leben:** Sie organisieren Veranstaltungen und sorgen gemeinsam mit Ihrem Team an mehreren Standorten für einen professionellen Service und eine herzliche Atmosphäre.

Ihr Profil – fachlich versiert, unternehmerisch und menschlich

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ sowie eine weiterführende Qualifikation, beispielsweise als Küchenchef/in mit eidgenössischem Diplom.
- Sie bringen mehrjährige Führungs- und Berufserfahrung aus einem grösseren, anspruchsvollen Verpflegungsbetrieb mit und kennen die Anforderungen der Gemeinschaftsgastronomie sowie der Grossmengenproduktion, idealerweise im Cook-&-Chill-Verfahren.
- Sie sind mit unterschiedlichen Kostformen, Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit und professioneller Qualitätssicherung bestens vertraut.
- Sie denken unternehmerisch, verfügen über ein ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Verständnis und gehen sicher mit Budgets, Kennzahlen und Ressourcen um.
- Sie führen klar, modern und wertschätzend, kommunizieren überzeugend und treffen auch in anspruchsvollen Situationen fundierte Entscheidungen.
- Sie arbeiten strukturiert, lösungsorientiert und vorausschauend. Eine Weiterbildung in Leadership, Betriebswirtschaft oder Change-Management ist von Vorteil.
- Vor allem aber interessieren Sie sich für Menschen und möchten mit Ihrer Arbeit einen spürbaren Beitrag zu ihrer Lebensqualität leisten.

Ihre Perspektiven – eine Aufgabe mit Sinn und Gestaltungsspielraum

- **Verantwortung mit Wirkung:** Sie übernehmen eine vielseitige Führungsfunktion und können die Weiterentwicklung der Verpflegung aktiv mitprägen.
- **Ein starkes Team:** Sie arbeiten in einem professionellen Umfeld, in dem Zusammenarbeit, Eigeninitiative und gegenseitige Wertschätzung zählen.
- **Arbeitsmodelle, die zum Leben passen:** Das Unternehmen unterstützt die Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben und bietet attraktive Arbeitszeiten sowie unterschiedliche Arbeitsmodelle.
- **Das dürfen Sie erwarten:** Sie profitieren von fortschrittlichen Anstellungsbedingungen, ausgezeichneten Sozialleistungen und vielfältigen Entwicklungsmöglichkeiten.

Arbeitsort: Zürich

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Anschreiben, Lebenslauf sowie alle relevanten Zeugnisse und Diplome) als PDF per E-Mail. Wir garantieren absolute Vertraulichkeit im gesamten Auswahlprozess.

Bitte bewerben Sie sich hier: *rene.hodel@hodelpartner.ch*
Weitere spannende Jobangebote finden Sie auf unserer Webseite www.hodelpartner.ch