

Willkommen bei der Stapfer Stiftung. Die **Stapfer Stiftung** bietet im Zentrum von Horgen rund 70 betagten Bewohner:innen 60 seniorengerechte Wohnungen (1,5 bis 3,5 Zimmer) an. Das innovative Betriebskonzept wurde von der Age Stiftung ausgezeichnet und ermöglicht ein selbstbestimmtes Leben und Wohnen auch im hohen Alter. Unsere Bewohner:innen können je nach individuellem Bedarf und Lebenssituation Pflege und Betreuung sowie zusätzliche Dienstleistungen (Wäscheservice, Mahlzeiten, Reinigungs-Service) in Anspruch nehmen.

Als wichtiger Leistungserbringer im Gesundheitswesens zeichnen uns eine hohe Dienstleistungsorientierung sowie eine innovative, lösungsorientierte Haltung aus. Infolge einer geplanten Abwesenheit suchen eine:n Vertreter:in als

Koch / Köchin oder Diätkoch / Diätköchin 50-60%

Eintritt ab sofort bzw. nach Vereinbarung / das Pensum ist verhandelbar

Deine Aufgaben

- Selbstständige Zubereitung von kalten und warmen Speisen sowie Sonderkostformen
- Mitverantwortung für eine altersgerechte, ausgewogene Ernährung und eine abwechslungsreiche Verpflegung unter Berücksichtigung von Diätvorschriften und individuellen Bedürfnissen
- Mitarbeit auf allen Posten sowie bei Anlässen
- Sicherstellung der hohen Qualitätsstandards in der Zubereitung und Präsentation der Speisen
- Mitverantwortung für die Ausbildung der Lernenden
- Umsetzung der Hygiene-, Lebensmittel- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Mitverantwortung für die Werterhaltung der gesamten Küchen-Einrichtung
- Stellvertretung und Unterstützung des Küchenchefs

Das bringst Du mit

- Empathie und Sensibilität für die besonderen Bedürfnisse älterer Menschen
- Erfahrung in der Zubereitung spezieller Diäten und Kostformen
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin und / oder Diätkoch / Diätköchin EFZ
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Leidenschaft für den Kochberuf
- Sehr gute PC Anwenderkenntnisse
- Hohe Sozialkompetenz und Dienstleistungsorientierung
- Kreativität, hohes Qualitätsbewusstsein und Kooperationsbereitschaft

Wir bieten Dir bieten

- Eine spannende, verantwortungsvolle Tätigkeit mit Gestaltungsspielraum und einem gut eingespielten Team
- Die Möglichkeit, den zukunftsorientierten und nachhaltigen Erfolg der Stapfer Stiftung mitzugestalten



- Attraktive Anstellungsbedingungen und Benefits
- Einen Arbeitsplatz mit Blick auf den Zürichsee (in der Nähe des Bahnhofs)
- Flexible Arbeitszeitgestaltung
- Bei uns kannst Du kostenlos Parken
- Bei uns bist Du bestens und vergünstigt gepflegt
- Eine familiäre, herzliche und offene Betriebskultur
- Wir leben den Grundsatz von «Fördern» und «Fordern»
- Die Aufzählung ist nicht abschliessend ...

Weitere Infos zu unserem einzigartigen Betrieb findest Du unter www.stapferstiftung.ch

Interessiert? Dann melde Dich bei **Stefan Hellbach, Küchenchef** unter **Tel. 044 727 48 25**, um mehr über den Job in der Stapfer Stiftung zu erfahren. Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen benötigen wir ebenfalls. Du kannst diese mit den Angaben zum möglichen Eintrittstermin, gewünschtes Pensum und Deiner Lohnvorstellung an bewerbungen@stapferstiftung.ch senden.