

Unsere Produkte sind ausgezeichnet! Wir haben uns spezialisiert auf die Zubereitung und Lieferung von gesunden, frischen und kindergerechten Menüs. Mit CHF 17 Mio. Umsatz pro Jahr und 460 belieferten Standorten sind wir die Nummer 1 in der Mittagstischverpflegung. Zudem sind wir bekannt für den persönlichen Service – bei uns kommt alles aus einer Hand. Nachhaltigkeit ist uns ein grosses Anliegen, wirtschaftlich, sozial und ökologisch. menuandmore ist ein mehrfach zertifiziertes Unternehmen der Eldora-Gruppe mit 57 Mitarbeitenden mitten in der Stadt Zürich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Executive Küchenchef als Leiter Produktion (w/m) 100%

Aufgaben & Verantwortungsbereich:

- Gesamtverantwortung für die Produktion von täglich 12'000 Mahlzeiten (Warenannahme, Lager, Küche, Konditorei, Verpackung, Kommissionierung, total 26 Mitarbeitende) in personeller, fachlicher und organisatorischer Hinsicht und Führung der direktunterstellten Kader inkl. disziplinarischer Führung aller Mitarbeitenden der Produktion
- Sicherstellen eines einwandfreien, effizienten und sicheren Lagerbewirtschaftungs-, Herstellungs-, Verpackungs- und Kommissionierungsablaufs und Überwachung der Arbeitsqualität und -quantität inkl. Einhaltung der Rezeptur- und Prozesstreue
- Erstellen einer wirtschaftlichen Arbeits- und Einsatzplanung mit Arbeitszeit- und Absenz-Kontrolle
- Einhalten und Umsetzung des HACCP- / GHP-Konzeptes und der ISO-Normen (9001/14001/22000), Gewährleistung der Einhaltung der gesetzlichen und innerbetrieblichen Hygienevorschriften
- Laufende Überprüfung und Optimierung sämtlicher Produktionsabläufe- und Prozesse sowie Umsetzung von Verbesserungsmassnahmen in qualitativer, ökonomischer und ökologischer Hinsicht
- Übergeordnete Verantwortung der Menüplanung, Neu- und Weiterentwicklung des Sortiments, der Produkte und den Rezepturen
- Mitwirkung bei der Vorbereitung und Durchführung der internen Degustationen sowie Verantwortung für die Verpflegungslösung an Events und Veranstaltungen
- Mitwirkung zur Erreichung der wirtschaftlichen und ökologischen Ziele der Unternehmung sowie aktive Mitarbeit in der Gruppe Lebensmittelsicherheit
- Unterstützung des direkten Vorgesetzten bei Planung, Beauftragung und Abwicklung von präventivem Unterhalt, Unterhaltsaufträgen und Reparaturen sowie bei Störungen betrieblicher Infrastruktur

Anforderungen an den Stelleninhaber:

- Gastronomiekoch mit eidg. Fachausweis, bevorzugt eidg. dipl. Küchenchef oder Lebensmitteltechnologe HFP
- Mehrjährige erfolgreiche und relevante Berufserfahrung in Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie (Grossproduktion / Manufaktur) oder in der industriellen Produktion von Lebensmitteln
- Erfahrene und erfolgreiche Führungspersönlichkeit mit positiver Ausstrahlung, grosser Einsatzfreude, Ausdauer und Ergebnisorientierung sowie überzeugender Kommunikations-, Sozial- und Selbstkompetenzen
- Hohes Qualitäts- und Prozessbewusstsein
- Gute PC-Kenntnisse (MS Office), von Vorteil ERP-Kenntnisse
- Technisches Verständnis mit Interesse, dieses auszubauen
- Vernetztes und analytisch-strategisches Denken
- Effizient und belastbar mit hoher Ausdauer
- Zielorientiertes, wirtschaftliches und ökologisches Denken und Handeln

- Gute organisatorische Fähigkeiten
- Beste körperliche Verfassung
- Führerausweis Kat. B

Wir bieten Ihnen:

- Einen Arbeitsplatz im Herzen von Zürich bei der führenden Anbieterin in der Schweiz für Kinder-
verpflegung
- Gleitende Arbeitszeit von Montag bis Freitag und Kompensation von allfälligen Überstunden
- Möglichkeit, den eigenen Bereich aktiv mitzugestalten
- Kostenlose Verpflegung
- Ausgezeichnete Anstellungsbedingungen
- Interne Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeit in einem Unternehmen, in dem Nachhaltigkeit gelebt wird

Weitere Informationen zu menuandmore finden Sie unter: www.menuandmore.ch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre vollständige Bewerbung per Mail mit Foto an bewerben@menuandmore.ch.