

Weil Kinder das Grösste für uns sind, tragen wir heute bereits die Verantwortung für morgen. menuandmore ist Spezialistin für die schonende Zubereitung und klimaneutrale Lieferung von gesunden, frischen und kindergerechten Menüs. Mit täglich 460 belieferten Mittagstischen sind wir führend in der Kinder- und Jugendverpflegung. Bei uns kommt alles aus einer Hand. Nachhaltigkeit ist uns ein grosses Anliegen, wirtschaftlich, sozial und ökologisch. menuandmore ist mit dem «Friendly Work Space®» ausgezeichnet und ein Unternehmen der Eldora-Gruppe mit 56 Mitarbeitenden mitten in der Stadt Zürich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Sous Chef - Teamleiter Produktion (w/m) 100 %

### Ihre Aufgaben umfassen

- Leitung der Früh- oder Spätschicht mit jeweils ca. 20 Mitarbeitenden und Führen, Überwachen und Kontrollieren der gesamten Prozesskette (Warenannahme, Produktion, Verpackung und Kommissionierung) mit Sicherstellen einer optimalen sowie konstanten Produktqualität und Lieferbereitschaft inkl. Schlusskontrollen der Qualität und Mengen
- Bei Bedarf und Engpässen persönliche Unterstützung aller Mitarbeitenden und Abteilungen
- Bei Bedarf und Engpässen rezeptgetreue und fachgerechte Zubereitung von Menükomponenten und Spezialprodukten im cook-and-chill-Verfahren
- Aktive Mitarbeit bei der systematischen Weiterentwicklung und Verbesserung der Betriebsprozesse und insbesondere der Produktherstellung und –Verarbeitung, unter den Aspekten Qualität, Kosten, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit
- Weiter- und Neuentwicklung von Rezepturen und Produkten in Zusammenarbeit mit dem Entwicklungskoch
- Sicherstellen der Umsetzung aller gesetzlichen und betrieblichen Hygienevorschriften und ISO-Normen sowie der Arbeitssicherheit
- Leitung oder engagierte Mitarbeit bei der Planung, Organisation und Durchführung von Events

### Sie bringen mit

- Abgeschlossene Kochlehre
- Berufsprüfung als Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis von Vorteil
- Mehrjährige Erfahrung in Unternehmen der Lebensmittelgrossproduktion / Gemeinschaftsgastronomie sowie der gehobenen Gastronomie
- Mehrjährige, ausgewiesene und vertiefte Führungserfahrung in vergleichbarer Position
- Gute PC Anwender-Kenntnisse
- Wirtschaftliches und ökologisches Denken und Handeln
- Hohe Lösungs- und Ergebnisorientierung mit Fähigkeit zur richtigen Prioritätensetzung
- Sehr gute organisatorische Fähigkeiten und beste körperliche Verfassung

Für Fragen steht Ihnen auch Walter Wyssen, Executive Küchenchef - Leiter Produktion, unter 044 / 448 26 38 zur Verfügung.

Weitere Informationen zu menuandmore finden Sie unter: [www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch)

**Kompetenzen, die uns wichtig sind:**

- Kommunikative, vertrauenswürdige und zuverlässige Persönlichkeit
- TeamplayerIn mit grosser Selbstständigkeit, hoher Eigenverantwortung und vernetztem Denken
- Durchsetzungsvermögen
- Hands-on Mentalität, dynamisch, belastbar

**Was wir Ihnen bieten können:**

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem professionellen und familiären Umfeld mit einem motivierten Team. Mit unseren 56 Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen sind wir gross genug, um richtig gute Arbeit und tolle Projekte zu stemmen – und klein genug, um dies in einer familiären und unkomplizierten Atmosphäre zu tun. Die Tramhaltestelle «Escher-Wyss-Platz» ist keine 2 Minuten entfernt. Apropos kurze Wege: Diese sind uns generell wichtig. Wir entscheiden gerne schnell und unkompliziert. Wir sind stolz auf unsere offene Unternehmenskultur und schätzen die Möglichkeit für gleitende Arbeitszeit (keine Zimmerstunde) von Montag bis Freitag, kostenlose Verpflegung und Arbeitskleidung sowie 5 Wochen Ferien (ab 50 sogar noch mehr). Überstunden können kompensiert werden und auch Weiterbildung unterstützen wir grosszügig.

**Unsere Anforderungen, die wir an Ihre Bewerbung stellen:**

Wir bitten Sie, uns Ihre Bewerbung ausschliesslich via E-Mail unter [bewerben@menuandmore.ch](mailto:bewerben@menuandmore.ch) wie folgt einzureichen: 1 PDF-Datei mit Ihrem Anschreiben, 1 PDF-Datei mit Ihrem Lebenslauf und 1 PDF-Datei mit Ihren Zeugnissen / Qualifikationsnachweisen, die das gesamte Volumen von 5 MB nicht überschreiten. Bewerbungen, die von Personalberatungen eingereicht werden, können nicht berücksichtigt und bearbeitet werden.