

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 530 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 58 Mitarbeitenden mitten in der Stadt Zürich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Junior Teamleiter / Sous Chef - Frühschicht (w/m) 100 %**  
(Arbeitszeiten vorwiegend Montag bis Freitag ab 5 Uhr)

**Ihre Aufgaben umfassen im Wesentlichen:**

- Leitung des Tagesgeschäfts der Frühschicht ab 5.00 Uhr bis zur Übergabe an den Teamleiter der Produktion (mit Warenannahme, AVOR, und Produktion) mit Sicherstellen einer optimalen sowie konstanten Produktqualität inkl. Schlusskontrollen der Qualität und Mengen. Führen von bis zu fünf Mitarbeitenden pro Schicht.
- Unterstützung der Teamleiter Produktion beim Sicherstellen einer einwandfreien, effizienten und sicheren Lagerbewirtschaftung und Produktionsablaufs inkl. Überwachung der Arbeitsqualität und -quantität unter Einhaltung der Rezepturtreue
- Rezeptgetreue AVOR (Arbeitsvorbereitung / Mise en place) für Lager und Frisch-/TK-Ware
- Termingerechte und rezeptgetreue Zubereitung der Produktionsaufträge im Cook-and-Chill-Verfahren unter Einhaltung der Hygiene-Richtlinien, des HACCP und der ISO-Norm 22000 für Lebensmittelsicherheit, inkl. korrekte Handhabung der Linienkontrollformulare
- Zeitgerechte und einwandfreie Bereitstellung der Menükomponenten für die Verpackung
- Persönliche Unterstützung bei der Arbeitsausführung von unterstellten Mitarbeitenden in allen Abteilungen der Produktion

**Sie bringen mit:**

- Abgeschlossene berufliche Grundbildung als Koch (EFZ), von Vorteil mit Weiterbildung zum Chefkoch (Berufsprüfung)
- Breite Berufserfahrung (Kenntnisse aktueller Produktions- und Garverfahren) in Unternehmen mit Hotellerie / Grossproduktion / Gemeinschaftsgastronomie oder Lebensmittelgrossproduktion
- Ergebnisorientierte, speditive Arbeitsweise, gute Koordinations- und Planungsfähigkeiten
- Qualitätsbewusstsein, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, persönliche Reife und soziale Kompetenz
- Beste körperliche Verfassung und hohe Belastbarkeit
- Sehr gute schriftliche und mündliche Deutschkenntnisse, mind. Niveau C1 gemäss europäischem Referenzrahmen für Sprachen
- Gute PC Anwender-Kenntnisse
- Fahrausweis Kategorie B

Für Fragen steht Ihnen auch Walter Wyssen, Leiter Produktion / Executive Küchenchef, unter 044 / 448 26 38 zur Verfügung. Weitere Informationen zu menuandmore finden Sie unter: [www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch)

Die Hauptaufgabe dieser Funktion ist die Unterstützung der Warenannahme und der anschliessenden Zubereitung in Küche und Konditorei. Es ist ein Plus, wenn Sie konstruktive Kommunikationseigenschaften mitbringen, Sie gerne mit Menschen arbeiten und es Ihnen Freude macht, im Team eine hochstehende Dienstleistung zu erbringen. Es ist hilfreich, wenn Sie trotz ihres jungen Alters bereits über eine gewisse Souveränität verfügen und ein überzeugendes und respektvolles Auftreten haben.

#### **Was wir Ihnen bieten können:**

Mit unseren 58 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 5 Minuten entfernt. Apropos kurze Wege: Diese sind uns generell wichtig. Wir entscheiden gerne schnell und unkompliziert. Wir sind stolz auf unsere offene Unternehmenskultur. Wir sind froh um fünf Wochen Ferien (ab 50 sogar noch mehr) und Kompensation für alle geleisteten Überstunden als auch von grosszügigen internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten. Die gesunde und kostenlose Verpflegung inkl. Getränke und Snacks im eigenen Personalrestaurant ist ein weiteres Highlight.

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

Wir bitten Sie, uns Ihre Bewerbung ausschliesslich via E-Mail unter [bewerb@menuandmore.ch](mailto:bewerb@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.

**Da uns die Gesundheit von Ihnen und unseren Mitarbeitenden am Herzen liegt, führen wir aufgrund der aktuellen Corona-Lage Erstgespräche auch per Telefon- oder Videointerview durch.**