

Bist du bereit, die Zukunft der Stadt Schaffhausen mitzugestalten?

Das Alterszentrum Breite bestehend aus den Häusern Wiesli und Steig, eingebettet in blühende Parkanlagen, ist ein liebevolles Zuhause für rund 130 Bewohnende. Es umfasst Pflegeabteilungen, eine spezialisierte Demenzabteilung und Servicewohnungen. Mehr als 140 Mitarbeitende gewährleisten über 24 Stunden eine hohe Lebensqualität und professionelle Pflege, Betreuung und hauswirtschaftliche Versorgung. Wir bieten unseren Bewohnenden ein Zuhause mit hoher Lebensqualität, professioneller Pflege und einer herzlichen Atmosphäre. Kulinarik spielt dabei eine zentrale Rolle: Mit frischen, ausgewogenen und genussvollen Mahlzeiten schaffen wir täglich Momente der Freude und des Wohlbefindens.

Möchtest du mit deinem Engagement und deiner Kreativität den Alltag unserer Bewohnenden kulinarisch bereichern? Für die **Teamleitung Küche des Alterszentrums Breite** suchen wir eine engagierte, fachlich versierte und persönlich überzeugende Führungspersönlichkeit.

Eintrittstermin: nach Vereinbarung

TEAMLEITUNG KÜCHE (80-100 %)

Stadt Schaffhausen

Gesundheit

Alterszentrum Breite

In diesem spannenden Job:

- führst du das Küchenteam fachlich und organisatorisch
- arbeitest du aktiv in der Produktion von frischen, saisonalen und ausgewogenen Mahlzeiten mit
- übernimmst du die Verantwortung für den Einkauf von Lebensmitteln, Getränken und Einsatzplanung
- stellst du die Einhaltung aller Hygienevorschriften sowie des Lebensmittelgesetzes sicher
- führst, entwickelst und begleitest du dein Team sowie die Koch-Lernenden und bist verantwortlich für deren Ausbildung
- entwickelst du das kulinarische Angebot gemeinsam mit deinem Team weiter
- arbeitest du aktiv im operativen Tagesgeschäft mit
- arbeitest du eng mit anderen Bereichen sowie der Leitung zusammen

Du bist hier erfolgreich:

- mit einer abgeschlossenen Ausbildung als Koch EFZ und idealerweise einer Weiterbildung im Bereich Führung (z. B. Chefkoch mit Eidgenössischem Fachausweis)
- Diätkochoausbildung (von Vorteil)
- wenn du Erfahrung in einer leitenden Funktion in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung mitbringst
- durch deine strukturierte, selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- dank deiner Führungskompetenz und deiner Fähigkeit, ein Team zu motivieren und zu entwickeln
- mit deiner hohen Qualitätsorientierung und deinem Organisationstalent
- wenn du Freude am Umgang mit älteren Menschen hast und gerne im Team arbeitest

Fragen oder Anliegen? Sehr gerne! Wir freuen uns auf den Kontakt.

Begeistert von der Stelle? Dann freuen wir uns auf die Bewerbung über unser [Bewerberportal](#).





Loretta Schwer

Abteilungsleiterin HR Beratung

+41 52 632 54 51

Für alle fachlichen Fragen:

Stefan Obrecht

Verpflegungsleiter Alterszentrum

Emmersberg

+41 52 630 46 05

Begeistert von der Stelle? Dann freuen wir uns auf die Bewerbung über unser [Bewerberportal](#).

