

Unser neues, modernes Pflegezentrum Feld liegt im Herzen von Oberkirch im schönen Kanton Luzern. Es ist mehr als nur ein Wohnort, es ist ein Zuhause. Mit über 70 engagierten Mitarbeitenden bieten wir eine professionelle Pflege und Betreuung auf höchstem Niveau. In unseren 58 Pflegeplätzen und dazu angegliederte 18 Alterswohnungen, steht das Wohlbefinden im Mittelpunkt. Unser Fokus liegt auf einer individuellen Lebensqualität und einer liebevollen Pflege. Wir stehen ein für ein selbstbestimmtes Leben in Würde und unterstützen bei allem, was wichtig für ein Zuhause.

Du möchtest Eigenverantwortung übernehmen und deinen Beitrag leisten, damit ältere Menschen ihren Lebensabend in Würde und Freude verbringen können? Du suchst eine sinnstiftende Tätigkeit, in der du deine Fachkompetenzen einbringen und dich weiterentwickeln kannst? Dann werde Teil unseres Teams!

Im Pflegezentrum Feld stehen unsere Bewohnende und Mitarbeitende im Mittelpunkt. Wir brauchen genau dich als engagierte Fachperson in unserer Küche als Teamleitung, die mit Herz und Hand für unsere Bewohnende sorgen.

Das Pflegezentrum Feld ist mehr als nur ein Arbeitsplatz. Wir sind eine Gemeinschaft, die sich für das Wohlbefinden unserer Bewohnenden einsetzt. Deine neue spannende Aufgabe wartet auf dich!

Per sofort oder nach Vereinbarung kannst du deinen neuen Platz einnehmen als:

Teamleitung Küche 80-100 %

Dein Aufgabengebiet

- Verantwortung für die Planung, Organisation und Leitung des gesamten Küchenbetriebs.
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs in der Küche sowie der hohen Qualität der Speisen.
- Kreative Gestaltung und Entwicklung von abwechslungsreichen Menüs unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Produkte.
- Führung, Schulung und Motivation des Küchenteams.
- Überwachung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards nach HACCP-Richtlinien.
- Kostenkontrolle und effiziente Lagerbewirtschaftung, inklusive Bestellungen und Inventur.
- Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen zur Gewährleistung eines optimalen Gästelerlebnisses.
- Mitwirkung bei Veranstaltungen und Sonderanlässen

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ und abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin EFZ.
- Mehrjährige Berufserfahrung als Küchenchef/in oder in einer ähnlichen Führungsposition.
- Kreativer und innovativer Arbeitsstil mit einem starken Fokus auf Qualität und einer ausgeprägten Leidenschaft für erstklassige Kulinarik
- Erfahrung in der Leitung und Motivation eines Küchenteams.
- Sehr gute Kenntnisse in den Bereichen Kostenmanagement und Warenwirtschaft.
- Fundiertes Wissen über Hygienevorschriften (HACCP) und deren praktische Umsetzung.
- Belastbare, lösungsorientierte und gut organisierte Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz.
- Freude an der Arbeit in einem dynamischen Umfeld sowie am Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden.

Deine Perspektiven

- Vielseitige, sinnstiftende, anspruchsvolle und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Auf Vertrauen basierende, wertschätzende und respektvolle Betriebskultur

- Weiterbildungs- und Entwicklungschancen
- Mindestens fünf Wochen Ferien
- Marktgerechte Entlohnung und Sozialleistungen
- Gratisparkplätze
- Vergünstigte Verpflegung in der hauseigenen Gastronomie und weitere Benefits

Erfahre mehr über unser Haus und deine neue spannende Aufgabe: Tim Luternauer, Bereichsleiter Hotellerie freut sich bereits jetzt auf deinen Anruf unter 041 926 09 34 und auf deine vollständige, aussagekräftige Bewerbungsunterlage mit Foto:

Pflegezentrum Feld
Tim Luternauer
Leitung Hotellerie
Feld 1
6208 Oberkirch
hr@pflegezentrum-feld.ch

Bewerbungsunterlagen über Personalbüros, Headhunter und Ähnliche werden nicht berücksichtigt und unbeantwortet gelöscht.