



Kambly – wo Arbeiten Freude bereitet

Die Marke Kambly ist die bekannteste und beliebteste Biscuitmarke der Schweiz und gilt im Premium-Segment des Feingebäcks als weltweiter Qualitäts- und Innovationsführer.

Unser Personalrestaurant «Oase» bereitet von Montag bis Freitag frische und schmackhafte Gerichte mit nachhaltigem Gedankengut und regionalen Produkten zu. Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir eine aufgestellte, teamorientierte und kreative Persönlichkeit als

Koch / Köchin im Personalrestaurant

50% – 60%

Ihre Hauptaufgaben

- Mithilfe bei der Menüplanung und in der Beschaffung der Lebensmittel
- Zubereiten der täglichen Mahlzeiten, Schöpfservice und Gästebedienung
- Unterstützung und Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von Firmenanlässen
- Sicherstellen der Hygienevorschriften und der Richtlinien des Lebensmittelgesetzes
- Arbeitszeiten: täglich ab 06:00 Uhr

Das bringen Sie mit

- Eine abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin EFZ und mehrjährige Berufserfahrung
- Koordinationsfähigkeit, Kreativität, Hygienebewusstsein und Ordnungssinn
- Freude am Arbeiten in einem interkulturellen Team, Dienstleistungsbereitschaft und Flexibilität
- Grundkenntnisse am PC (Outlook, Word, Excel)
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten Ihnen

- Ein lebendiges, vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet im Tagesbetrieb
- Eine wertschätzende Unternehmenskultur in einem familiären Umfeld
- Ein motiviertes und unterstützendes Team und eine gründliche Einführung in den Berufsalltag
- Einen „Friendly Work Space“, guter ÖV-Anschluss und Gratis-Parkplätze

Fühlen Sie sich angesprochen? Stefanie Rügsegger, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (+41 34 495 02 17).

