

## Exekutiv-Küchenchef\*in (w/m/d)

Theater. Museum. Wohnen. Arbeiten. Fitness. Gastronomie. Willkommen auf dem Kulturreal Mühle Tiefenbrunnen in Zürich-Riesbach. Unsere beiden Restaurants, die Blaue Ente und das Kornsiló, kreisen mit derselben Überzeugung auf unterschiedlichen gastronomischen Laufbahnen. Wir vermitteln Geschmack, Wissen und Kultur. Wir versprühen Freude, leben eine verantwortungsvolle Genusskultur und erforschen, wie die Gastronomie in Zukunft aussehen wird. Also. Auf, in eine inspirierend neue kulinarische Ära. Kommst du mit?

Wir suchen nämlich:

**eine\*n Exekutiv-Küchenchef\*in (w/m/d) 100% für Events, Restaurant Blaue Ente und Kornsiló – per März oder nach Vereinbarung**

### Wir bieten dir

- Einen vielseitigen und charakteristischen Betrieb, integriert in einem pulsierenden Kulturreal
- Ein klares Profil als zukunftsorientiertes und nachhaltiges Restaurant
- Eine Stelle mit Gestaltungsmöglichkeiten.
- Verantwortung, die mit Kompetenz einhergeht.
- Drei Verantwortungsbereiche (Event, Kornsiló und Restaurant Blaue Ente) integriert in einem pulsierendem Kulturreal.
- Einen Sous Chef/ Küchenchef pro Outlet im operativen Geschäft.
- Ein junges Team voller Tatendrang.
- Eine grosszügige Infrastruktur, die viele Möglichkeiten bietet.
- Eine attraktive Lage in Zürich-Riesbach, nahe zum See und mit tollem Mühlehof.
- Diverse Vergünstigungen in der Gastronomie und Kultur des Mühle Tiefenbrunnen Areals.

### Aufgaben

- Du verinnerlichst unseren Anspruch an eine nachhaltige Küche mit lokalen und saisonalen Zutaten sowie einem Schwerpunkt auf pflanzenbasierten Gerichten
- Du koordinierst und nutzt die Synergien der drei Bereiche Event, Kornsiló und Blaue Ente.
- Du gestaltest und kalkulierst in Zusammenarbeit mit den Souschefs/Küchenchefs die jeweiligen Angebote.
- Du organisierst und optimierst die Abläufe.
- Du schulst die Mitarbeiter.
- Du bist in Zusammenarbeit mit der Verwaltung besorgt um die Infrastruktur.
- Du erstellst die Einsatzpläne aller Bereiche unter Einhaltung des L-GAV.
- Du bist Hauptverantwortlich für die Hygiene.
- Du bist Hauptverantwortlich für die Events.
- Du löst die Sous-Chefs/Küchenchef während deren Ferien tageweise ab.
- Du behältst den Überblick.

### Was wir uns wünschen

- Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität, Innovation und Qualität sind dein Credo.
- Du hast eine grosse Sozial- und Kommunikationskompetenz.
- Du bringst Erfahrung in einer ähnlichen Position mit.
- Du hast Erfahrungen im Eventbereich.
- Du bleibst nie stehen und willst viel erreichen.
- Flexibilität selbstverständlich ist.
- Du neugierig und offen gegenüber Menschen und Entwicklungen bist.

Haben wir dein Interesse geweckt?  
Dann freuen wir uns auf deine vollständigen  
Bewerbungsunterlagen. Deine Kontaktperson:

Regula Draxler, HR Gastronomie  
[regula.draxler@muehle-tiefenbrunnen.ch](mailto:regula.draxler@muehle-tiefenbrunnen.ch)