



**pace e bene**  
**Frieden und Gutes**  
wünschte der Hl. Franziskus allen Menschen



Die rund 200 Ordensschwestern des Klosters Baldegg leben und arbeiten am Standort Baldegg in diversen Gebäudekomplexen. Auf dem Sonnhaldenareal befindet sich nebst dem Mutterhaus auch das ordenseigene Pflegeheim. Die Küche Sonnhalde sorgt für das leibliche Wohl der Schwestern, Patres, Gäste und der externen Mitarbeitenden.

Bei der SBB Haltestelle befindet sich die Klosterherberge mit dem Klosterkafi, einem Klosterladen und Handwerkstätten für verschiedene Kursangebote. Für Seminare und Kursveranstaltungen bietet die Klosterherberge verschiedene Räumlichkeiten an. Die autonome Küche in der Klosterherberge bietet sowohl den Tagesgästen als auch den anwesenden Gruppen und Schwestern eine abwechslungsreiche Verpflegung an.

Wir suchen auf den 01.05.2019 oder nach Vereinbarung eine initiative und flexible Führungspersönlichkeit, welcher wir die Leitung Verpflegung, von der Planung über die Produktion bis hin zu der Verteilung, übertragen dürfen.

## **Leitung Verpflegung 80% - 100% (m/w)**

Unsere Vorstellung:

- Sie zeigen sich mit unseren Werten, basierend auf unserem Glauben, solidarisch und entwickeln ein Gespür für die Spiritualität unseres Standortes
- Sie sind dipl. Küchenchef/in mit weitreichenden Kenntnissen in der Ernährungsphysiologie und Diätetik
- Zuverlässigkeit, Freude am beruflichen Engagement und professionelles Handeln sind Ihre Stärken
- Sie verfügen über eine langjährige Führungserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und besitzen die Fähigkeit, Kompetenzen und Produktionen zu bündeln
- Sie haben die Bereitschaft, Lernende auszubilden
- Sie verfolgen eine zielgruppenkonforme, kreative, ausgewogene und hochwertige Menügestaltung
- Auf Hygiene, Sauberkeit und Ordnung legen Sie grossen Wert
- Sie erarbeiten neue Konzepte und Abläufe und setzen diese mit den Mitarbeitenden um

Ihre Herausforderung zusammen mit dem Küchenchef und den rund 20 Mitarbeitenden:

- Planung und Umsetzung unserer kulinarischen Angebote der beiden Küchen inkl. Personalführung und Personaleinsatzplanung
- Kreieren von Menüs, Karten und Eventvorschlägen für nachhaltige Gästelerlebnisse
- Weiterentwicklung und Verfeinerung unserer Angebote
- Kalkulation der Angebote, Budgetverantwortung, Bestellwesen, Lagerhaltung, Arbeitssicherheit, Hygieneverantwortung

Wir bieten Ihnen:

- Ein interessantes, selbständiges und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Gestaltungsspielraum
- Ein der Leistung entsprechendes, zeitgemässes Gehalt und geregelte Arbeitszeiten

Wenn Sie eine unternehmerisch handelnde Führungspersönlichkeit mit praxiserprobten, planerischen und organisatorischen Fähigkeiten sind, ist unser Interesse gross, Sie kennenzulernen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 21.01.2019 bitte an: Personaladministration Kloster Baldegg, Sr. Chantal Bernet, Sonnhaldenstrasse 2, 6283 Baldegg / E-Mail: [sr.chantal@klosterbaldegg.ch](mailto:sr.chantal@klosterbaldegg.ch) / Tel: 041 914 18 12