



Das Helvti Diner Restaurantkonzept umfasst mittlerweile drei Standorte im Herzen von Zürich und begeistert seine Gäste durch eine zeitgenössisch interpretierte Diner-Atmosphäre, innovative und hochwertige Produkte und einen freundlichen Service nach amerikanischem Vorbild.

Im Zuge unserer weiteren Expansionspläne suchen wir **ab dem 1. März 2019 oder nach Vereinbarung** einen erfahrenen und motivierten

Executive Chef (m/w, 100%)

Stellenbeschreibung

Als Küchenverantwortlicher der Helvti Diner Gruppe tragen Sie die Verantwortung für sämtliche Küchen aller Filialen. Sie führen und begleiten die Systematisierung sämtlicher Abläufe und Strukturen während der Expansion. Sie verantworten die qualitativ hochstehende Speisenzubereitung, die Führung des gesamten Küchenpersonals, die Weiterentwicklung des Speiseangebots anhand der strategischen Vorgaben, sowie die Standardisierung unter Wahrung der vorgegebenen Kosten- und Budgetziele. Dies beinhaltet u.a. folgende Aufgaben:

- Standardisierung und Systematisierung sämtlicher Küchenabläufe
- Aktive Mitarbeit in der Produktion und Unterstützung des Küchenteams
- Sicherstellung eines reibungslosen operativen Betriebs
- Führung, Kontrolle, Schulung und Koordination des gesamten Küchenteams
- Fortlaufende Angebotsentwicklung
- Einkauf, Lieferantenbeziehungen und Lagerbewirtschaftung
- Administrative Arbeiten (Kalkulationen, Kreditorenwesen, Personaleinsatz, Kostenkontrolle)
- Verantwortung und Sicherstellung der Qualität im Sinne der HACCP Richtlinien

Stellenanforderung

Wir wenden uns an eine selbständige, verantwortungsbewusste und belastbare Persönlichkeit, welche eine Ausbildung als Koch sowie eine entsprechende Weiterbildung absolviert hat (z.B. Hotelfachschule). Sie bringen einige Jahre Berufserfahrung in vergleichbarer Position mit, von Vorteil in der Hotellerie, Gemeinschafts- und/oder Systemgastronomie, in welcher Sie idealerweise schon verschiedene Standardisierungsprozesse begleitet, implementiert und die Qualität sichergestellt haben.

Die vorgegebenen Leistungsziele setzen Sie konsequent um, zeigen jederzeit eine hohe Einsatzbereitschaft und packen neue Aufgaben mit viel Elan an. Sie gehen aktiv auf andere zu, informieren rechtzeitig und fördern dadurch die Zusammenarbeit sowie Weiterentwicklung des Teams. Die Ihnen unterstellten Mitarbeitenden fordern sowie ermutigen Sie in ihren Leistungen, delegieren Aufgaben sowie Verantwortung und überwachen regelmässig den Stand der Aufgabenbearbeitung. Sie entwickeln gerne neue Ideen und treiben die Weiterentwicklung von Angebot, Strukturen sowie Prozessen voran. Gute Computerkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Angebot

Es erwartet Sie eine spannende und vielseitige Position in einem interessanten und expandierenden Betriebskonzept. Aufgrund der Wachstumspläne können Sie Ihr Fachwissen und Ihre Ideen umfangreich in die Planung von neuen Betrieben einbringen und die Kücheninfrastruktur sowie das Speiseangebot massgeblich weiterentwickeln. Die junge, unternehmerisch denkende Eigentümerschaft und Geschäftsleitung ermöglichen Ihnen eine partnerschaftliche Zusammenarbeit, inklusive leistungsabhängiger Vergütungsmodelle.

Bei Interesse erwarten wir eine vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto ausschliesslich per E-Mail an jobs@helvti-diner.ch

Nur Kandidaten aus der Schweiz oder mit gültiger Arbeitsbewilligung (Kopie bitte beilegen) und hervorragenden Deutschkenntnissen (Sprache und Schrift) können berücksichtigt werden.