



KOCH/KÖCHIN EFZ

80% -100% per Oktober 2026

Freue dich auf Kreativität im Tagesbetrieb und spannende Entwicklungsmöglichkeiten. Dich erwartet eine Gastronomie, die auf frische, saisonale und verantwortungsvoll produzierte Lebensmittel setzt.

Die Stiftung Buchegg bietet 63 Bewohnenden ein Zuhause – auf zwei Wohnbereichen und in einer spezialisierten Demenzwohngruppe. Wir kochen täglich für Menschen, die Qualität spüren und schätzen. Kreativität, Nachhaltigkeit und eine herzliche Beziehungskultur prägen unseren Küchenalltag.

DEIN BEITRAG BEI UNS

- Zubereitung gesunder, hochwertiger und abwechslungsreicher Menüs mit Fokus auf Frische, Regionalität und Saisonalität
- Kreative Mitgestaltung unseres kulinarischen Angebots sowie aktive Weiterentwicklung der Buchegg-Küche
- Kontrolle und Visierung von Lieferungen und sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Mitarbeit bei der Menüplanung sowie sorgfältige Erstellung von Arbeitsrapporten
- Persönlicher Kontakt mit den Bewohnenden und Bereicherung ihres Essalltags
- Punktuelle Mithilfe im Service

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie oder Interesse, dich in diesem Bereich weiterzuentwickeln
- Berufsbildnerausbildung von Vorteil
- Freude an kreativer Arbeit mit hochwertigen Lebensmitteln und nachhaltigen Produkten
- Strukturierte und selbständige Arbeitsweise sowie ausgeprägte Teamfähigkeit
- Offene und herzliche Art im Umgang mit unseren Bewohnenden
- Gute Deutschkenntnisse und solide Anwenderkenntnisse in Microsoft Office

DARAUF KANNST DU DICH FREUEN

- Abwechslungsreiche Tätigkeit im Tagesbetrieb ohne Zimmerstunde
- Motiviertes und wertschätzendes Team, das Professionalität und Herzlichkeit verbindet
- Moderne Anstellungsbedingungen sowie attraktive Sozialleistungen
- Arbeitsumfeld, das eine wertschätzende Beziehungskultur aktiv lebt

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
✉ bewerbungen@buchegg-muri.ch

Für weitere Informationen:
🌐 www.buchegg-muri.ch