

Seit 1994 betreibt unsere Stiftung mit Herzblut und Leidenschaft Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. **Als operative Stiftung stehen wir mit rund 80 engagierten Fachpersonen in unseren Restaurants und setzen uns mit voller Hingabe für die soziale und berufliche Integration von Lernenden und Mitarbeitenden mit Leistungsbeeinträchtigungen ein.** Dabei bieten wir stolz rund 165 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze an, um einen bedeutenden Beitrag zur Förderung einer inklusiven Gesellschaft zu leisten.

Bei uns treffen Professionalität, Genussfreude und soziales Engagement aufeinander. Unsere Leitsätze «Leidenschaft für Gastronomie und Integration» sowie **«Wir vereinen Professionalität, Genussfreude und soziales Engagement»** sind für uns mehr als nur Worte – sie sind unsere tägliche Inspiration und Antrieb, um das Beste für unsere Mitarbeitenden und Gäste zu erreichen.

Gemeinsam setzen wir uns dafür ein, dass jeder Einzelne sein Potenzial entfalten kann und wir gemeinsam Werte schaffen, die über den kulinarischen Genuss hinausgehen. Unsere Betriebe sind nicht nur Orte des Genusses, sondern auch des Miteinanders und der gegenseitigen Unterstützung.

Operative:r Leiter:in Gastronomie 100%

Als Teil unseres Teams suchen wir eine/n verantwortungsbewusste/n und erfahrene/n Operativen Leiter/in, der/die die folgenden Aufgaben mit Leidenschaft und Expertise übernimmt:

- Supervision und operative Führung für die 7 unterstellten Gastronomie-Betriebe der Stiftung Arbeitskette (vier à-la-carte-Restaurants, einem Café mit Conditorei, einem kleinen Personalrestaurant und einem Catering-Unternehmen mit grosser, moderner Produktionsküche).
- Konstante Überwachung und Kontrolle der monatlichen Zahlen mit korrektiven Massnahmen in Zusammenarbeit mit den Betriebsleitern und Supportabteilungen der Stiftung.
- Gemeinsame Erstellung der jährlichen Budgets mit den Betriebsleitern und der Leiterin zentrale Dienste. Sicherstellung und Einhaltung der Budgets.
- Direkte Betreuung, Unterstützung, Kontrolle und Coaching der Betriebsleiter und Küchenchefs.
- Projektmanagement und Berichtswesen/Reporting mit relevanten Kennzahlen.
- Weiterentwicklung und Umsetzung aller Gastronomiekonzepte und kulinarischen Angebote.
- Verantwortlich für die Angebotsplanung, die Gestaltung der Monats- und Jahresaktivitäten.
- Umsetzung und Weiterentwicklung der Integrationskonzepte in den Betrieben der Stiftung Arbeitskette in Zusammenarbeit mit der Abteilung Integration in den Betrieben.
- Mitwirkung an der Nachhaltigkeitsstrategie der Stiftung Arbeitskette.
- Sicherstellung, Überwachung und Kontrolle der Einkaufspolitik der Stiftung Arbeitskette.
- Sicherstellung der Einhaltung aller gesetzlichen HACCP-Regeln und Qualitätsmanagement-Vorgaben. Der operative Leiter ist in der Stiftung Arbeitskette auch der SiBe (Sicherheitsbeauftragter).
- Überwachung der Kundenzufriedenheit.
- Supervision der Rekrutierung für die 7 unterstellten Gastronomie-Betriebe (Verträge, Gehälter, Funktionsbeschreibungen und Integration).
- Gewährleistung einer ordnungsgemässen Personalführung (Löhne, Evaluation, Weiterentwicklung und Ausbildung usw.).
- Operative Übernahme und Begleitung bei Betriebseröffnungen und -schliessungen.
- Kontinuierliche offene Kommunikation mit den Betriebsleitern und der Geschäftsleitung.

Deine mit Herz und Leidenschaft erworbenen Fähigkeiten sind bei uns herzlich willkommen, um gemeinsam eine inspirierende und inklusive Kulinarik-Erfahrung für unsere Mitarbeitenden und Gäste zu schaffen:

- Fachkompetenz und umfangreiche Erfahrung in der Gastronomie, um die Restaurants betriebswirtschaftlich voran bringen zu können.
- Eine abgeschlossene Hotelfachschule sowie kaufmännische Erfahrung, eventuell Weiterbildung im Bereich Management/Leadership, um strategische Entscheidungen souverän zu treffen.
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in grösseren oder vergleichbaren Gastronomie-Betrieben mit interkulturellen Teams.

- Freude an nachhaltigem Genuss und eine leidenschaftliche Hingabe für Kulinarik, um die Gastronomiekonzepte unserer Restaurants weiterzuentwickeln.
- Empathie, Einfühlungsvermögen, Team- und Kommunikationsfähigkeit um die Integrationsarbeit in den Betrieben weiterzuentwickeln und zu unterstützen.
- Flexibilität und Organisationsgeschick, um Herausforderungen im gastronomischen Umfeld erfolgreich zu meistern.
- Kreativität, um innovative Ideen und Konzepte für die Gastronomie und Integration zu entwickeln.
- Freude und der Wunsch, Menschen auf ihrem Berufsweg zu fördern und zu begleiten.
- Sehr gute MS-Office-Kenntnisse und sprachliches Flair für eine professionelle Kommunikation.
- Begeisterung für die Umsetzung digitaler Projekte und die Einführung neuer Programme, um innovative Lösungen zu implementieren (wir führen ein neues Kassensystem ein).

Darauf kannst du dich freuen

- Eine abwechslungsreiche, herausfordernde und sinnstiftende Tätigkeit.
- Du bist als operativer Leiter Gastronomie Mitglied der Geschäftsleitung.
- Ein herzliches Team, das sich darauf freut, Dich willkommen zu heissen.
- Die Möglichkeit, Gastronomie und soziales Engagement in harmonischem Einklang zu vereinen.
- Einen grossen Gestaltungsfreiraum, um Deine Ideen und Kompetenzen einzubringen.
- Eine Philosophie, bei der die frische, sorgsame Zubereitung der Gerichte und das soziale Engagement im Zentrum stehen.
- Attraktive Arbeitszeiten und ein flexibles Jahresarbeitszeitmodell.
- Weiterbildungsmöglichkeiten, um Deine Fähigkeiten weiterzuentwickeln.
- Konsumationsvergünstigungen in all unseren Betrieben.

Und wir freuen uns jetzt auf Deine Bewerbung!

Sende uns deinen Lebenslauf, Motivationsschreiben sowie Arbeitszeugnisse per E-Mail an bewerbung@arbeitskette.ch. Um einen ersten Eindruck von uns zu erhalten, besuche uns online unter www.arbeitskette.ch