

Werden Sie per **1. Januar 2022** oder nach Vereinbarung unser/e neue/r

**Fachbereichsleiter/in Gastronomie**  
**Mitglied der Geschäftsleitung (80-100%)**

Die Stiftung Arbeitskette führt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. Als soziale Stiftung mit rund 85 Fachteammitarbeitenden engagieren wir uns für die berufliche Integration von Lernenden und Mitarbeitenden mit einer Leistungsbeeinträchtigung und bieten rund 165 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze an.

**Dafür stehen Sie bei uns ein**

Bei uns in der Stiftung Arbeitskette verbinden Sie **Gastronomie** und **Integration!**

Bei Ihren Handlungen und Entscheiden folgen Sie unseren Leitsätzen

- "Leidenschaft für Gastronomie und Integration"
- "Wir vereinen Professionalität, Genussfreude und soziales Engagement"

Sie und die Gastronomie-Teams in den Betrieben sind engagiert und wirken aktiv an der Entwicklung der Stiftung mit. Ihre Ziele sind begeisterte Gäste, erfolgreiche Arbeitsintegration, zufriedenes Personal sowie ein wirtschaftlich gesundes Unternehmen. Ihr Arbeitsort ist an der Badenerstrasse 705, 8048 Zürich.

**Ihre künftigen Aufgaben**

- Umsetzung und Mitgestaltung der Unternehmens- und Fachbereichsstrategie
- Entwicklung geeigneter Ziele und Massnahmen
- Weiterentwicklung und Umsetzung aller Gastronomiekonzepte und Angebote
- Umsetzung und Weiterentwicklung der Integrationskonzepte in den Betrieben
- Planung und Umsetzung der Marketing- und Kommunikationsstrategie (inkl. Social Media)
- Erfassen von Markttendenzen und Konkurrenzaktivitäten
- Planung der Budgets und Massnahmen zu deren Einhaltung
- Personalplanung und Sparringpartner der Betriebsleitenden
- Projektmanagement
- Berichtswesen/Reporting, Erheben relevanter Kennzahlen
- Sicherstellen der Einhaltung aller gesetzlichen und QM-Vorgaben
- Aktive Mitarbeit in den Betrieben

**Das bringen Sie mit**

- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Weiterbildung im Management/Leadership
- Kaufmännische Erfahrung
- Erfahrung und Weiterbildung
- Mehrjährige Führungserfahrung in der À-la carte-Gastronomie in vergleichbarer Funktion
- Gute Kenntnisse der Gastronomiebranche und -trends
- Flair für Marketing und Social Media
- Erfahrung im Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung oder agogische Weiterbildung ist von Vorteil
- Freude und Wunsch, Menschen auf ihrem Berufsweg weiterzubringen

Die Betriebe der Stiftung Arbeitskette



- Empathie, Durch- und Umsetzungsstärke
- Team-, Begeisterungs- und Kommunikationsfähigkeit
- Sehr gute MS-Office-Kenntnisse und sprachliches Flair

### Das bieten wir

- Eine abwechslungsreiche, herausfordernde und sinnstiftende Tätigkeit
- Ein herzliches Team, welches sich auf Sie freut
- Die Möglichkeit, Gastronomie und soziales Engagement zu vereinen
- Einen grossen Gestaltungsfreiraum
- Eine Philosophie, bei welcher die frische, sorgsame Zubereitung der Gerichte und das soziale Engagement im Zentrum stehen
- Schöne, traditionelle À-la-carte-Betriebe und eine top moderne Cateringküche
- Attraktive Arbeitszeiten, Jahresarbeitszeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Konsumationsvergünstigung in allen Betrieben

### Wir freuen uns auf Sie!

Bei uns verbinden Sie Professionalität, Genussfreude und soziales Engagement. Ist es Ihnen wichtig, dass wir uns kennen lernen? Schicken Sie Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto) per E-Mail an unser Human Resources, [hr@arbeitskette.ch](mailto:hr@arbeitskette.ch).

(Auf dem Postweg eingereichte Bewerbungen werden nicht retourniert.)

Bitte gehen Sie in Ihrem Motivationsschreiben auf folgende Fragestellungen ein:

- Wie gelingt es Ihnen, die Leidenschaft für Gastronomie und Integration geeignet zu verbinden?
- Wie begeistern Sie die Lernenden und Mitarbeitenden für den Beruf und die Arbeit in der Gastronomie?
- Was ist Ihr persönlicher Beitrag?

Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen!