

Die Stiftung Arbeitskette betreibt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. In den Betrieben arbeiten rund 80 Fachteammitarbeitenden Hand in Hand mit den Lernenden und Mitarbeitenden mit Leistungsbeeinträchtigungen. Die Stiftung bietet rund 165 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze an und leistet so einen bedeutenden Beitrag zur Förderung einer inklusiven Gesellschaft. Die Leitsätze «Leidenschaft für Gastronomie und Integration» sowie «Wir vereinen Professionalität, Genussfreude und soziales Engagement» sind mehr als nur Worte – sie sind täglicher Antrieb, um das Beste für Mitarbeitende und Gäste zu erreichen.

Gesucht wird eine erfahrene Gastronomiepersönlichkeit, als

Fachbereichsleiter/in Gastronomie 100%, per 1. Februar 2026 oder nach Vereinbarung

Du setzt Dich mit Leidenschaft und Können für folgende Aufgaben ein:

- Führung der Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter (BL)
- Umsetzen der Betriebskonzepte, der Angebots- und Preispolitik der 7 Betriebe
- Budgetieren aller Betriebe (in Zusammenarbeit mit den BL)
- Überwachen des Geschäftsgangs und Umsetzung von Massnahmen zur Optimierung (in Zusammenarbeit mit den BL und der Finanzabteilung), d.h.
 - Monitoring der Umsätze
 - Überwachung und Optimierung der Warenkosten
 - Überwachen der Personalkosten
 - Fördern von Sales (Bankettwesen)
 - Gäste- und Neukundenakquisition
 - Optimierung des Einkaufs und des Bestellwesens
 - Entwickeln von Spezialangeboten (e.g. Saison)
 - Unterstützen bei Vergaben und Anlässen
- SIBE und Hygieneverantwortung
- Sicherstellen der Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben (e.g. Bewilligungen, Hygiene, Personal)
- Umsetzen des Qualitätsmanagements im eigenen Fachbereich
- Prozessoptimierung im eigenen Fachbereich (inkl. Digitalisierungsmöglichkeiten)
- Unterstützen bei der Umsetzung der Marketing- und Kommunikationsstrategie
- Betreuen und Weiterentwickeln des Online-Shops
- Operative Übernahme und Begleitung bei Betriebseröffnungen und -schliessungen
- Vorleben des Stiftungszwecks
- Du übernimmst Verantwortung für die Umsetzung der strategischen und operativen Ziele

Deine Fähigkeiten, Deine Erfahrung und Deine Begeisterungsfähigkeit sind bei uns herzlich willkommen:

- Fachkompetenz und umfangreiche Erfahrung in der Gastronomie
- Hotelfachschule sowie kaufmännische Erfahrung
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbaren Gastronomiebetrieben
- Erfahrung im Projektmanagement
- Sehr gute MS-Office-Kenntnisse und sprachliches Flair
- Empathie, Team- und Kommunikationsfähigkeit und hohe Dienstleistungsbereitschaft
- Freude und der Wunsch, Menschen auf ihrem Berufsweg zu fördern und zu begleiten
- Fördern der Integration und Inklusion

Darauf kannst Du Dich freuen

- Eine abwechslungsreiche, herausfordernde und sinnstiftende Tätigkeit
- Die Möglichkeit, Gastronomie und soziales Engagement zu vereinen
- Mitarbeit in strategischen Projekten
- Attraktive Arbeitszeiten und ein flexibles Jahresarbeitszeitmodell
- Weiterbildungsmöglichkeiten, um Deine Fähigkeiten weiterzuentwickeln
- Konsumationsvergünstigungen in all unseren Betrieben
- Du bist Mitglied der Geschäftsleitung

Und wir freuen uns auf Deine Bewerbung per E-Mail an bewerbung@arbeitskette.ch. Um einen ersten Eindruck von uns zu erhalten, besuche uns online unter www.arbeitskette.ch.

