

Das «stark catering» befindet sich zusammen mit dem kleinen «Selbstbedienungsrestaurant LOX» im top modernen «startup space» Gebäude in Schlieren. Auf rund 4'500 m<sup>2</sup> befinden sich nicht nur Arbeitsplätze für Start-up-Unternehmen, sondern auch viel Platz für Seminare, Workshops und Events. Sowohl das «stark catering» als auch das «Selbstbedienungsrestaurant LOX» wurden im Herbst 2021 eröffnet. In der neuen, hellen Produktionsküche werden täglich die Essen für das Selbstbedienungsrestaurant und diverse Kinderkrippen frisch gekocht. Das «stark catering» erfreut sich grosser Beliebtheit und richtet viele Anlässe, Bankette oder Spezialerevents für Unternehmen oder Institutionen in der Stadt Zürich und Umgebung aus.

Das «stark catering» und das «Selbstbedienungsrestaurant LOX» gehören zur Stiftung Arbeitskette und sind **Integrationsbetriebe**. Die Stiftung betreibt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. Als operative Stiftung mit rund 85 Fachpersonen engagieren wir uns für **die soziale und berufliche Integration von Lernenden und Mitarbeitenden mit einer Leistungsbeeinträchtigung** und bieten rund 165 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze an. So vielfältig wie unser gastronomisches Angebot sind auch unsere Mitarbeitenden. Dazu braucht es Fachpersonen, die in der Gastronomie und im zwischenmenschlichen Kontakt ihre Stärken ausleben können.

**Fühlst Du dich angesprochen?** Dann suchen wir vielleicht genau Dich als

## Koch – 80 - 100%

### Dein Aufgabenbereich

- Zusammen mit dem Küchenteam, bestehend aus Fachteam, Mitarbeitenden und Lernenden übernimmst du die Produktion der täglichen Gerichte
- Einsatz bei Catering's im Hause und bei externen Veranstaltungen (Mo – So)
- Diverse administrative Aufgaben
- Hygienestandards gemäss HACCP einhalten

### Dein Profil

- Abschluss als Koch/Köchin EFZ und
- Deine Begeisterungsfähigkeit und deine Kreativität mit Lebensmittel
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit Beeinträchtigung sowie die Fähigkeit und Freude die Mitarbeiterenden und Lernenden auf ihrem Berufsweg weiterzubringen

### Darauf kannst du dich freuen

- Sozial engagierter Arbeitgeber mit einem motivieren und herzlichen Team
- Eine herausfordernde, vielseitige Anstellung
- Chance auf die persönliche und berufliche Weiterentwicklung
- Attraktive Arbeitszeiten: 42h Arbeitswoche – keine Zimmerstunde
- Bis 5 Tage bezahlte Weiterbildung im Jahr plus finanzielle Beteiligung
- Ermässigungen in allen Betrieben der Stiftung Arbeitskette

### Und wir freuen uns jetzt auf deine Bewerbung!

Maxim Mejenin, Betriebsleiter und Alexander Justen, Leitung Küche, freuen sich auf deine vollständigen Unterlagen per E-Mail an: [bewerbung@arbeitskette.ch](mailto:bewerbung@arbeitskette.ch).

Ein erster Eindruck vom stark Catering ist nur ein Klick entfernt: -> [www.stark-catering.ch](http://www.stark-catering.ch)