

UNION DINER

Für das Union Diner Stauffacher in Zürich suchen wir per sofort eine*n **Küchenverantwortliche*n EFZ 80%-100%**.

Union Diner Zürich

Wie wir sind

Wir im Union Diner bieten unseren Kund*innen beste Burger-Qualität in einem smoothen Diner Ambiente. Wir sind ein Ort mit Charme, Nonchalance und Sinn für den unkomplizierten, selbstbestimmten und gemeinsamen Genuss. Wir sind gewappnet mit Kompetenz, Charme, Herz und einem grossen Lächeln im Gesicht. Authentisch, frisch, dynamisch, wie unsere Produkte, wo jede*r ein Plätzchen findet und sich wohlfühlen darf. So schreiben wir Authentizität und Persönlichkeit auch bei unserem Team gross. Unsere Küche ist durchgehend geöffnet und auch im Self-Service verwöhnen wir unsere Gäste jederzeit mit akkuratem, herzlichem Service. Burger, Sides und Bier stehen bei uns im Vordergrund, ohne Chichi, dafür mit viel selbstgemachtem, von unseren Saucen, veganen Patties bis hin zu Kimchi. Lokal, frisch, saisonal und ohne Zusatzstoffe.

Wo wir sind

Das Duett: Das Union Diner Stauffacher befindet sich in der berühmten alten Tramstation von Hermann Herter an der Ecke der Sihlbrücke. Das Union Diner Bellevue befindet sich am Zürcher Sechseläutenplatz und ist somit nur wenige Gehminuten vom See und der Zürcher Altstadt entfernt.

Das Quartett: Unsere beiden Geschwister-Betriebe sind seit 2014/2019 erfolgreich in Basel situiert.

Was wir Dir bieten

Dich erwartet ein junges, dynamisches Team und eine aufgestellte, familiäre Teamatmosphäre, in welcher du dich voll und ganz einbringen darfst. Dein Potential hat für uns denselben Stellenwert wie deine Kompetenzen und es liegt uns am Herzen, dich auf deiner beruflichen und persönlichen Entwicklung mit all unseren Ressourcen und Synergien zu begleiten. Ausserdem profitierst du vom Netzwerk und Rabatten innerhalb der Union Diner Familie.

Was du mitbringst

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köch*in mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und hast Erfahrungen im À-la-carte-Service. Du arbeitest zuverlässig, hast ein hohes Qualitätsbewusstsein und ein fundiertes fachliches Knowhow. Ausserdem bist du innovativ, kreativ und übernimmst gerne Verantwortung für deine Arbeit. Deine organisatorischen und kommunikativen Fähigkeiten sowie deine sozialen Kompetenzen integrierst du gekonnt in unseren kooperativen Führungsstil.

Deine Aufgaben

- Koordination und Organisation der Tagesstruktur
- Führung des Küchenteams und Erstellung der Einsatzplanung
- Sicherstellung eines reibungslosen Mise en Place und des Serviceablaufs
- Bestellwesen
- Mitgestaltung des Angebots
- Aufrechterhaltung des Qualitätsstandards und Qualitätskontrolle
- Aufrechterhaltung der HACCP- Standards und des hauseigenen Hygienekonzeptes
- Einhaltung des Schutzkonzeptes
- Einhaltung des Budgets und der vorgegebenen Kennzahlen

Wie du uns erreichst

Möchtest auch du Teil der Union Diner Familie sein? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an: Jobs@uniondiner.ch zuhänden von Chantal Gasser.