



## Wir suchen: Koch / Köchin 80%

80 %/ ab Herbst 2025 oder nach Absprache / Arbeitsort Langnau

Seit mehr als 10 Jahren betreiben wir, die Wöschmaschine Gastro GmbH, das Restaurant und Catering Zum Topf. Von Dienstag bis Freitag servieren wir frische Mittagsmenüs im Käpt'n Holger und jeden letzten Sonntag gibt es Brunch. Dazu betreiben wir einen Cateringbetrieb mit zwei Foodtrucks und bekochen viele Anlässe aller Art.

Zu deinen Aufgaben gehören:

- Du bist Küchenchef / Küchenchefin Zum Topf
- Hauptverantwortung für den Küchenbetrieb
- Mitgestaltung der Menu resp. Angebotskarten
- Mitorganisation und Koordination von Anlässen aller Art
- Gelegentlich Ausführung und Hauptverantwortung an Caterings
- Sicherstellung einer hohen Qualität der zubereiteten Speisen
- Einhaltung der Hygienevorschriften

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder viel Erfahrung in Gastronomie Küchen
- Freundliche Art und Freude an deinen Mitmenschen
- Leidenschaft für das Kochen
- Bereitschaft, an Abenden, Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten
- Du übernimmst gerne Verantwortung
- Du bist belastbar und lange Schichten machen dir nichts aus

Wir bieten:

- Freundliches und familiäres Team
- Raum für kreative Ideen und Mitgestaltung der Speisekarte
- Eine Branchenumübliche Entlohnung
- Gutes Arbeitsklima
- Viele Tagesschichten, keine Zimmerstunden
- Sehr grosse Rücksichtnahme auf Frei- und Ferienwünsche beim Arbeitsplan

Falls Du deine Leidenschaft für Gastronomie in einem aufregenden, abwechslungsreichen Umfeld ausleben möchtest, sende uns Deine Unterlagen oder melde dich per Mail.

info@zumtopf.ch / Manuel Stucki

[www.zumtopf.ch](http://www.zumtopf.ch)