



Der Natur- und Tierpark Goldau begeistert jährlich rund 450'000 Gäste inmitten einer eindrucksvollen Felsenlandschaft und idyllischer Wälder. Auf 42 Hektaren leben rund 100 europäische Wildtierarten. Rund 200 Mitarbeitende und viele Freiwillige engagieren sich mit Leidenschaft für Natur- und Artenschutz, Bildung und Forschung – und treiben die nachhaltigen Ziele des wissenschaftlich geführten Parks voran.

Executive Küchenchef:in (80 – 100 %)

Start: Januar 2026 oder nach Vereinbarung

Ihre Aufgaben

- Verantwortung für das Tagesgeschäft sowie zielgruppenorientierte Angebotsgestaltung im Selbstbedienungsrestaurant und für Bankette im Eventlokal sowie für das Bergsturzkafi, den Diana-Kiosk, den Panorama-Kiosk und das bediente Restaurant Bubo
- Führen, fördern und motivieren des Küchen- und Officeteams inkl. Lernende (15 Mitarbeitende)
- Optimaler Wareneinkauf aller Lebensmittel sowie die korrekte Lagerung der Produkte
- Margen- und Kostenkontrolle im operativen Küchenbereich
- Einhaltung und Kontrolle des Hygienekonzeptes nach HACCP für die Gastronomie
- Aktive Mitarbeit in der Küche (Hands-on-Mentalität)
- Organisation, Optimierung und Weiterentwicklung der Betriebsabläufe
- Mitwirkung bei der Entwicklung neuer gastronomischer Konzepte in Zusammenarbeit mit dem Leiter Hospitality Management

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ sowie entsprechende fachliche Weiterbildungen als Chefkoch/Chefköchin mit eidg. Fachausweis, dipl. Küchenchef:in oder Gastro-Betriebsleiter:in mit eidg. Diplom
- Mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Position
- Fundierte Berufserfahrung in der Bankett- und Eventgastronomie
- Erfahrung in der Organisation und Führung von Grossküchen von Vorteil
- Hohes Qualitäts-, Kosten- und Verantwortungsbewusstsein sowie eine ausgeprägte Dienstleistungsorientierung
- Kommunikative, teamfähige und belastbare Führungspersönlichkeit
- Flexibel, kreativ und mit einem hohen Anspruch an Genauigkeit und Details
- Versierter Umgang mit MS Office und idealerweise mit branchenspezifischer Software

Unser Angebot

- Selbständiges Arbeiten in einem vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgabengebiet mit grossem Gestaltungsspielraum
- Modernes, zukunftsorientiertes Unternehmen mit agiler Führungskultur
- Attraktive Anstellungsbedingungen, moderne Infrastruktur und vielfältige Fringe Benefits

Kontakt

Für Fragen steht Ihnen **Simon Widmer, Leiter Hospitality Management**, per E-Mail gerne zur Verfügung: simon.widmer@tierpark.ch

Bewerbung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:

bewerbung@tierpark.ch