



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

- Kulinarische Gesamtverantwortung im Natur- und Tierpark Goldau mit seinem breiten Angebot; Selbstbedienungsrestaurant, A la Carte-Restaurant, drei Aussenstationen im Park, Eventgastronomie, Tierpark-Manufaktur sowie zusätzliche Verkaufsstände nach Bedarf
- Führen, Fördern und Motivieren des Küchen- und Abwaschteams inkl. Lernende (15 Festangestellte, davon 3 Küchenkader)
- Erarbeiten des gesamten Angebots (wirtschaftlich, saisonal, nachhaltig)
- Optimaler Wareneinkauf aller Lebensmittel sowie die korrekte Lagerbewirtschaftung inklusive Inventuren
- Kostenkontrolle und Kalkulation
- Kontinuierliche Optimierungen in allen Bereichen
- Verantwortlich für Hygiene und Arbeitssicherheit in Küchen- und der Abwaschküche
- Aktive Mitarbeit in der Küche (Hands-on-Mentalität)

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ sowie entsprechende fachliche Weiterbildungen (z.B. Chefkoch/Chefköchin mit eidg. Fachausweis, dipl. Küchenchef:in)
- Mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Position
- Erfahrung in der Organisation von Küchenabläufen und dezentraler Führung
- 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

- Die Möglichkeit, den Natur- und Tierpark Goldau kulinarisch massgebend mitzuprägen
- Selbständiges Arbeiten in einem vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgabengebiet mit grossem Gestaltungsspielraum
- Eine sinnstiftende Tätigkeit, bei der Qualität, Nachhaltigkeit und Mensch im Mittelpunkt stehen
- 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

