

STELLVERTRETUNG LEITUNG KÜCHE & ARBEITSAGOG:IN (80 - 90%)

Deine Leidenschaft gilt der Küche – du willst jedoch mehr als nur kochen? Du willst Menschen begleiten, inspirieren und in ihrer Entwicklung unterstützen? Dann haben wir im KORN.HAUS genau den richtigen Platz für dich!

Wer sind wir

Das KORN.HAUS ist weit mehr als ein Produktions- und Dienstleistungsbetrieb. Wir sind eine Gemeinschaft, ein Ort des Wachstums, ein Sprungbrett für Menschen mit psychischen Schwierigkeiten oder Lernbeeinträchtigungen. In unseren acht Betrieben setzen wir auf Nachhaltigkeit, Bio-Qualität (Demeter & Knospe) und echtes Handwerk – und unsere **Bio Cuisine***-Küche** ist das kulinarische Herzstück.

In unserem Bistro und Garten verwöhnen wir unsere Gäste von Montag bis Freitag mit kreativen, frischen und regionalen Gerichten. Und wenn's mal eine Feier oder ein Event gibt? Egal ob intern oder extern, wir sind bereit!

Was du bei uns machst

Du bist nicht nur ein*e Künstler:in in der Küche – du bist auch Coach, Mentor:in und Motivator:in.

- Gemeinsam mit einem **starken Team aus rund 7 Personen** (Fachmitarbeiter:in, Lernende, Mitarbeitende mit besonderen Bedürfnissen) sorgst du für unvergessliche Genussmomente.
- Du kannst **deine Kreativität** ausleben – von der Rezeptentwicklung bis zur Eventkulinarik.
- Du begleitest **Menschen mit besonderen Bedürfnissen** in ihrem Arbeitsalltag, förderst ihre Stärken und ermöglichst ihnen den Weg in den ersten Arbeitsmarkt.
- Du unterstützt in der **Ausbildung** und hältst Kontakt zu IV-Stellen, gesetzlichen Vertreter:innen und anderen Partnern.
- Und wenn ein besonderer Anlass ansteht? Dann rockst du mit uns den Event – auch mal ausserhalb der regulären Zeiten.

Das bekommst du von uns

- **Einen Job mit Sinn und Herz** – Hier zählt nicht nur die Leistung, sondern auch der Mensch.
- **Arbeitszeiten bis 17 Uhr** – Ohne Zimmerstunden, kein Arbeiten am Wochenende! (Ausnahmen bei Anlässen)
- **Fünf Wochen Ferien**, täglich 20 Minuten bezahlte Pause und einen **fairen Lohn**.
- **Kostenlos Kaffee, Tee, Mineral und Früchte** – und dazu ein **vergünstigtes Bio-Mittagessen**.
- **Gratisparkplätze** – aber hey, wir freuen uns auch, wenn du mit dem Velo kommst.

Das bringst du mit

- **Du bist gelernte*r Koch/Köchin EFZ** und hast **Erfahrung in der Gastronomie**.
- Du willst dein Wissen nicht nur in der Küche, sondern auch **im Sozialbereich einsetzen** – du hast einen Abschluss im Sozialen oder Lust, dich in diese Richtung weiterzubilden.
- Geduld, Durchsetzungsstärke und eine wertschätzende Kommunikation gehören für dich dazu wie Salz in die Suppe.
- **Du hast Humor, Herz und bist mit Leidenschaft dabei**.
- **Führausweis Kat. B.** – perfekt.

Klingt das nach dir?

Dann sende deine Unterlagen bis zum **31. Mai 2025** elektronisch an personal@korn.haus.

Für Fragen steht dir **Lisa Schicker, Leitung Hotellerie**, gerne zur Verfügung: **071 995 55 93**.

Wir freuen uns auf dich – und darauf, gemeinsam unsere Visionen umzusetzen.