



Kreative Persönlichkeit als Leitung Küche 80 - 100%, (m/w/d) **Kochen mit Sinn - in einer Küche, die Menschen stärkt.**

Das **KORN.HAUS** ist ein spezialisierter Produktions- und Dienstleistungsbetrieb mit Ausbildungs-, Arbeits- und Wohnplätzen für Menschen mit psychischen Schwierigkeiten oder Lernbeeinträchtigungen. In acht leistungsfähigen Betrieben bieten wir ökologische, nachhaltige Dienstleistungen und Produkte in **Demeter- und Knospe-Qualität** an.

Für unsere **Bioküche** und unser öffentliches Restaurant in Dussnang suchen wir per **1. Mai 2026** oder nach Vereinbarung eine engagierte und kreative Persönlichkeit. Unsere Küche zeichnet sich durch hausgemachte und frisch zubereitete Speisen aus. Wir sind Bio Cuisine*** – zertifiziert und verwenden Produkte, die natürlich, saisonal und regional sind. Bei Bedarf sind wir auch an Wochenenden und Abenden der richtige Partner für Familienfeiern und Firmenanlässe – auch als Caterer.

Deine Aufgabe - kulinarisch und menschlich

In unserer Küche geht es um mehr als gutes Essen. Du führst mit Herz, Struktur und Humor und schaffst einen Ort, an dem Menschen wachsen können. Du verantwortest die Küche im KORN.HAUS und arbeitest eng mit unserem Team sowie den Personen mit Unterstützungsbedarf zusammen.

Dein zukünftiger Aufgabenbereich

- Planung und Zubereitung von abwechslungsreichen, saisonalen Mahlzeiten mit regional-biologischen Produkten
- Anleitung und Einbezug von Menschen mit besonderen Bedürfnissen im Küchenalltag (Tagesstruktur und Ausbildung)
- Mitverantwortung für den Betrieb unseres öffentlichen Restaurants (tägliche Mittagsangebote)
- Umsetzung von Catering und Anlässen intern und extern (gelegentlich auch abends oder am Wochenende)
- Ausbildung und Begleitung von **PrA- und EBA-Lernenden** (ca. 2–4 gleichzeitig)
- Bezugspersonenarbeit und Zusammenarbeit mit IV-Stellen, gesetzlichen Vertretungen und internen Fachpersonen
- Sicherstellung der Hygiene- und Qualitätsstandards sowie Einhaltung der Bio-Richtlinien
- Einkauf, Wareneinsatz und Küchenkalkulation in Zusammenarbeit mit der Leitung Hotellerie

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Kochausbildung **EFZ** und mehrere Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Funktion
- Du übernimmst gerne Verantwortung, arbeitest strukturiert und denkst unternehmerisch sowie betriebswirtschaftlich
- Du hast Erfahrung als Berufsbildner*in oder die Bereitschaft, den Berufsbildnerkurs zu machen
- Du begegnest Menschen mit Unterstützungsbedarf mit Respekt, Geduld und Begeisterung und unterstützt sie kompetent im Alltag (agogische Ausbildung von Vorteil, aber nicht zwingend)
- Du bist kommunikationsstark, klar in der Führung und gleichzeitig empathisch
- Du arbeitest selbständig, strukturiert und teamorientiert
- Du besitzt den Führerausweis Kat. B



Das bieten wir Dir

- **Sinnstiftende Arbeit** in einem sozialen und wertschätzenden Umfeld
- **Viel Freiraum**, um eigene Ideen und kulinarische Konzepte umzusetzen
- Geregelte Arbeitszeiten: **07:30–17:00 Uhr**, keine Zimmerstunde
- In der Regel **Wochenenden und Feiertage frei** (Ausnahmen bei Anlässen)
- **5 Wochen Ferien**, fairer Lohn und grosszügiger Mitarbeitendenrabatt
- Gratisparkplätze
- Weitere Benefits zeigen wir Dir gerne persönlich

Bist Du die engagierte Persönlichkeit, die Teil unseres Teams in unserer Bioküche wird?

Frau Lisa Schicker, Leitung Hotellerie, gibt dir gerne weitere Auskünfte unter **071 995 55 93** (Montag bis Donnerstag). Deine Bewerbung sendest du bitte bis **31. März 2026** an personal@korn.haus. Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.