



Teamleiter/in Küche (80-100%)

Standort: Altstätten (SG)

Start: 01.10.2026 oder nach Vereinbarung (*Aufbauphase bis 01.11.2026*)

Die Tagesbetreuung Altstätten-Lüchingen (TABS) und das Haus Sonnengarten Altstätten organisieren ihre Verpflegung neu gemeinsam. In der Küche der TABS werden künftig täglich Mahlzeiten für die Kinder der Tagesbetreuung sowie für die Bewohnenden des Hauses Sonnengarten zubereitet.

Aktuell werden rund 40 Kinder verpflegt – ab dem 1. November 2026 kommen zusätzlich ca. 70 Bewohnerinnen dazu. Für den Aufbau und die Führung dieses Bereichs suchen wir eine engagierte Persönlichkeit.

Es erwartet Sie eine **sehr spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit mit viel Handlungsspielraum**, in der Sie aktiv gestalten und Verantwortung übernehmen können.

Ihre Aufgaben

- Personelle, fachliche und wirtschaftliche Führung der Küche
- Aktive Mitarbeit in der Produktion und Zubereitung der Mahlzeiten
- Planung und Organisation des Küchenbetriebs inkl. Erstellung von Wochenmenüplänen in Zusammenarbeit mit den beiden Institutionen
- Verantwortung für den Wareneinkauf sowie periodische Inventaraufnahmen
- Perspektivisch: Begleitung und Förderung von Lernenden
- Mitarbeit bei bereichsübergreifenden Anlässen und Projekten
- Sicherstellung der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften (insb. Lebensmittelhygiene)

Unser Wunschprofil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise in vergleichbaren Institutionen
- Führungserfahrung vorzugsweise als Chefkoch
- Strukturierte, selbstständige und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein

- Freude an Teamarbeit sowie ein wertschätzender und liebevoller Umgang mit Kindern und älteren Menschen
 - Führerausweis Kategorie B zwingend erforderlich
-

Wir bieten

- Spannende Aufbauarbeit in einem neu entstehenden, gemeinschaftlichen Küchenbetrieb
 - Verantwortungsvolle Führungsposition mit Gestaltungsspielraum
 - Sinnstiftendes Arbeitsumfeld in der Verpflegung von Kindern und älteren Menschen
 - Motiviertes Team und bereichsübergreifende Zusammenarbeit
 - Durchgehende Arbeitszeiten
 - Interne und externe Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
 - BVG-Beiträge werden zu 60 % vom Betrieb übernommen
-

Gut zu wissen:

Die Mahlzeiten werden täglich in den Räumlichkeiten der Tabs zubereitet und ins Haus Sonnengarten geliefert.

Neugierig?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Franziska Rohrer, Leiterin Haus Sonnengarten, unter T +41 71 599 92 04 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per email an:
f.rohrer@haussonnegarten.ch

Einreichfrist: 20. Mai 2026