

Die Stiftung dreischiibe ist ein innovatives, gemeinnützig soziales Unternehmen. In unserem vielseitigen Dienstleistungs- und Gewerbezentrum in Herisau, St. Gallen und Flawil schaffen wir für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung berufliche und persönliche Perspektiven an 220 Arbeits-, Ausbildungs- und Integrationsplätzen. Im Tageszentrum und im Begegnungszentrum fördern wir soziale Integration mit über 60 Besucherplätzen.

Im Haus 5egg in Flawil wird von der dreischiibe das «**Restaurant 5egg**» betrieben. Wir legen grossen Wert auf regional und saisonal abgestimmte Frischmarktküche und zeichnen uns durch einen professionellen Service aus. Es liegt uns am Herzen, alle unsere Gäste täglich verwöhnen zu dürfen.

Per 1. Juni 2025 oder nach Vereinbarung suchen wir für das «**Restaurant 5egg**» in Flawil eine einsatzfreudige Fachperson zur Verstärkung unseres Teams:

## **Koch/Köchin als Gruppenleiter/in 100%**

### **Ihre Aufgaben**

- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden mit psychischer Beeinträchtigung und Auszubildenden zum/zur Koch/Köchin mit Unterstützungsbedarf
- Sicherstellen einer gästeorientierten und marktgerechten Zubereitung sämtlicher Speisen
- Tägliches Erstellen der internen Verpflegung für die Pflegeabteilung (Morgen,- Mittag- und Abendessen) sowie für den Spitex Mahlzeitendienst
- Zubereitung der Speisen für das Tagesgeschäft im Restaurant
- Mitarbeit bei Banketten
- Mitplanung und Gestaltung des Gästeangebotes
- Lagerbewirtschaftung, Einkauf und HACCP Umsetzung
- Anfallende Administrationsaufgaben für den Küchenbereich sowie das Erstellen von Berichten und Journaleinträgen

### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Grundausbildung als Koch/Köchin EFZ und mind. 5 Jahre Berufspraxis
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen sowie die Fähigkeit und Freude zur entsprechenden Förderung
- Bereitschaft als Bezugsperson agogisches Wissen anzueignen
- Von Vorteil: agogische Zusatzausbildung oder mehrjährige Erfahrung im sozialen Bereich und die Bereitschaft zur Weiterbildung im Bereich Arbeitsagogik
- Gute Anwenderkenntnisse der gängigen MS-Office-Programme

### **Die dreischiibe bietet**

- Regelmässige Arbeitszeiten in ganzer Schicht in einem Tagesbetrieb von Montag-Sonntag (in der Regel ein bis zwei Wochenendeinsätze pro Monat)
- Verantwortung und hohe Selbständigkeit
- Zusammenarbeit mit dem erfahrenen und etablierten Gastro-Fachteam der dreischiibe
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Bettina Gisler, Bereichsleiterin Gastronomie (Tel. 071 355 33 55).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Angela Piccirillo, HR Leiterin, dreischiibe, Rosengartenstrasse 3, 9000 St. Gallen oder per Mail an [bewerbung@dreischiibe.ch](mailto:bewerbung@dreischiibe.ch)

[www.dreischiibe.ch](http://www.dreischiibe.ch)

[www.5egg.ch](http://www.5egg.ch)

[www.broggepark.ch](http://www.broggepark.ch)