



Claraspital - in besten Händen

Das St. Claraspital ist ein führendes, privat geführtes Akutspital in der Nordwestschweiz. Es steht für medizinische Exzellenz, individuelle Betreuung und höchste Qualitätsstandards. Das Claraspital verfügt über zwei spezialisierte medizinische Zentren – das Bauchzentrum und das Tumorzentrum – von überregionaler Bedeutung. Darüber hinaus bietet das Spital hoch spezialisierte Leistungen in den Bereichen Pneumologie, Thoraxchirurgie, Allgemeine Innere Medizin, Endokrinologie mit Ernährungszentrum, Kardiologie, Urologie und Gynäkologie. Ergänzt wird das Angebot durch eine umfassende Grundversorgung mit 24-Stunden-Notfalldienst. Mit rund 1'200 Mitarbeitenden und 212 Betten werden jährlich über 63'000 Patient:innen stationär und ambulant behandelt. Im Rahmen einer anstehenden Pensionierung sind wir mit der Suche beauftragt nach einer/einem führungsstarken und exzellenten

Leiter:in Küche

Die Herausforderung

Als Leiter:in Küche führen Sie eine Crew von rund 50 Mitarbeitenden (42 FTE) und prägen die kulinarische Zukunft des Claraspitals. Sie stellen eine gesunde, regionale und optisch ansprechende Verpflegung auf höchstem Niveau sicher – für Patient:innen, Gäste und Mitarbeitende. Der bevorstehende Generationenwechsel bietet Ihnen die Chance, Bestehendes weiterzuentwickeln, frische Impulse zu setzen und die Organisation mit innovativen Ideen aktiv mitzugestalten.

Ihr Profil

- Ausbildung: Eidg. dipl. Küchenchef:in oder Küchenchef:in mit betriebswirtschaftlicher oder kaufmännischer Weiterbildung
- Erfahrung: Fundierte Führungserfahrung in einer anspruchsvollen Küche (Hotellerie/Gastronomie, mind. 15-Punkte-Niveau oder gleichwertig); Erfahrung in Budgetverantwortung, Stellenplanung und Investitionswesen; idealerweise Kenntnisse in Diätküche
- Sprachen: Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Führung: Klar, wertschätzend und verbindlich – mit Gespür für kulturelle Vielfalt und Teamentwicklung
- Persönlichkeit: Dienstleistungsorientiert, kommunikationsstark, organisiert, führungsstark, empathisch und motivierend

Überzeugen Sie uns

Diese Position bietet einer engagierten, qualitätsbewussten Persönlichkeit mit ausgeprägtem Berufsstolz die Möglichkeit, in einem modernen Privatspital eine zentrale Rolle zu übernehmen. Dies mit attraktiven Arbeitszeiten und einer topmodernen Infrastruktur. Die Küche ist ein Schlüsselfaktor für das Patientenerlebnis – hier setzen Sie an: Mit kulinarischer Exzellenz, Kreativität und höchstem Anspruch schaffen Sie täglich Genussmomente, die weit über das Erwartbare hinausgehen. Sie prägen aktiv das gastronomische Profil des Hauses, bringen neue Ideen ein und gestalten ein Verpflegungsangebot, das auch für die Mitarbeitenden täglich ein Highlight ist. Der beauftragte Berater Helmut Zimmerli-Menzi freut sich auf Ihre Bewerbung.