Mal hier, mal dort? Und doch immer bei uns!

Küchenchef:in Catering

100% - ab 1. April 2026 - oder nach Vereinbarung - m/w/d

Du stehst nicht nur am Herd – du hältst die Küche zusammen. Als Küchenchef:in trägst du die Gesamtverantwortung für unsere Produktionsküche im Event- und Cateringbetrieb. Du führst dein Team mit Klarheit und Haltung, sorgst für Qualität ohne Schwankungen und hältst Prozesse, Kosten und Standards im Griff. Operativ stark, strategisch wach – und immer mit dem Blick fürs Ganze.

WAS DU MACHST

- **Du führst die Küche:** Von Planung bis zur fertigen Mise en place. Klar, fokussiert, ohne Umwege.
- **Du sicherst Qualität:** Standards stehen. Geschmack, Optik und Umsetzung bleiben konstant hoch.
- **Du entwickelst das Angebot:** Menüs, Rezepte, Kalkulationen. Kreativ gedacht, sauber gerechnet.
- **Du steuerst die Produktion:** MEP, Mengen, Timing, Prozesse. Du erkennst Reibung, bevor sie bremst.
- **Du führst dein Team:** Auf Augenhöhe und mit Rückgrat. Klare Rollen, ehrliches Feedback.
- **Du verantwortest Einkauf & Kosten:** Wareneinsatz, Lieferanten, Inventuren. Qualität mit Konsequenz.
- **Du lebst Hygiene:** HACCP als Praxis. Ordnung, Sauberkeit, Sicherheit – selbstverständlich.
- **Du hältst die Schnittstellen sauber:** Direkter Austausch mit GL, Anlassleitung und Teams. Lösungsorientiert.

WAS DU MITBRINGST

- **Koch/Köchin EFZ** mit fundierter Erfahrung im **Event- oder Cateringbereich**
- **Mehrjährige Führungserfahrung** in einer professionellen Küche
- **Struktur im Kopf** und Überblick auch unter Druck
- **Führung mit Haltung:** klar, verbindlich, respektvoll
- **Kostenbewusstsein & Qualitätsanspruch** ohne Kompromisse
- **Selbstständige, zuverlässige Arbeitsweise**
- **Sehr gute Deutschkenntnisse,** weitere Sprachen willkommen
- **Führerausweis Kat. B,** mobil und einsatzbereit

WAS WIR DIR BIETEN

- **Keine Titel-Show:** Verantwortung statt Hierarchie
- **Gestaltungsspielraum:** Deine Küche, dein Team, dein Einfluss
- **Abwechslung statt Routine:** Event-Catering ist kein Standardbetrieb
- **Arbeitszeiten mit Verstand:** planbar, ohne Zimmerstunde
- **Mitreden erwünscht:** Ideen werden gehört und umgesetzt
- **Team mit Haltung:** direkt, kollegial, professionell
- **Gute Base:** ÖV, Parkplatz, Infrastruktur vorhanden
- **Genuss inklusive:** hochwertige Produkte, klare Qualitätsansprüche
- **Fair & zeitgemäss:** attraktive Entlöhnung plus sinnvolle Benefits

WO DU DICH MELDEST

Zeig uns, was du drauf hast, und sende uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen **bis am 15. Februar 2026** an:

Dario Zbinden - Koordinator Personalgewinnung
E-Mail: job@ragazcatering.ch

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

WER WIR SIND

In den 90er Jahren haben wir in Bern einen legendären Techno Club betrieben, später an internationalen Musikfestivals in den bergen die allumfassende Verpflegung geschmissen und in verschiedenen Metropolen glitzernde Fashion Shows organisiert. Das war sehr laut. Und ziemlich wild.

Seit 15 Jahren verbinden wir Genuss und Passion. Wir bieten schweizweit massgeschneiderte Catering- & Event-Dienstleistungen an, betreiben eine eigene Eventlocation sowie einen Foodtruck und vertreiben handgemachte F&B-Produkte. Das ist nicht mehr ganz so laut. Aber immer noch ziemlich wild.

ragazcatering.ch
stufenbau.ch