

## Würde und Wertschätzung Hand in Hand.

Der Lindenhof und das Notkerianum bieten zusammen für 185 Bewohnende Pflege- und Betreuungsplätze und beschäftigen rund 250 Mitarbeitende in den Bereichen Pflege und Betreuung, Hotellerie und Administration. Im Notkerianum stehen zusätzliche 65 moderne Alterswohnungen zur Verfügung. Der Lindenhof verfügt über zwei spezialisierte Demenzabteilungen, eine Tagesbetreuung für externe Gäste sowie eine öffentliche Cafeteria.

Neben der Zubereitung der Speisen für unsere Bewohnenden und Mitarbeitenden beliefert unsere Küche zusätzlich das Geburtshaus sowie die Berufsfeuerwehr St. Gallen mit Mahlzeiten.

### Leiter/in Küche

## 80 bis 100%

ab sofort oder nach Vereinbarung

#### Ihre Aufgaben

- Leitung des 20-köpfigen Küchenteams inkl. Dienstplanung, Mitarbeitendenentwicklung, Rekrutierung
- Umsetzung und Weiterentwicklung der Verpflegungskonzepte und -standards

#### Ihr Profil

- Ausbildung als Chefköchin/-Koch mit eidg. Fachausweis
- Zusatzausbildung als Diätköchin/-Koch erwünscht
- Freude und Interesse an der Verpflegung von betagten Menschen
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Serviceorientierung

#### Wir bieten

- die Möglichkeit aktiv die Weiterentwicklung unserer Unternehmensgruppe Lindenhof - Notkerianum mitzugestalten
- engagierte und motivierte Kolleginnen und Kollegen
- moderne Kücheninfrastruktur



*«Ich freue mich auf Ihre  
Bewerbung per Mail.  
Für Auskünfte stehe ich Ihnen  
gerne zur Verfügung.»*

#### Matthias Pfammatter

Vorsitzender der Geschäftsleitung

**bewerbungen@notkerianum.sg**, Tel. 071 282 92 92

[www.notkerianum.sg](http://www.notkerianum.sg)

