

## Restaurant Fischerstube am Zürhorn

Ein einzigartiges Restaurant an wunderschöner Lage. Wir leben Gastfreundschaft und pflegen einen authentischen, herzlichen sowie unkomplizierten Umgang mit unseren Gästen. Die Fischerstube ist ein Ort, an dem sich jede und jeder wohl und willkommen fühlt!

### wir suchen

**KÜCHENCHEF\*IN**  
**Restaurant Fischerstube**  
ab sofort / nach Vereinbarung  
[fischerstube-zuerich.ch](http://fischerstube-zuerich.ch)

Bist du innovativ, kreativ, motiviert, hast eine positive Persönlichkeit und Lust, dich in unsere Unternehmung einzubringen? Dann werde ein Teil unserer Fischer-Crew und bewirb dich jetzt bei Claudia Truog-Rossetti, Leitung HR ([c.truog@commercio.ch](mailto:c.truog@commercio.ch)). Bewerbungen (bestehend aus Lebenslauf, Zeugnissen und Motivations schreiben) bitte als PDF zusenden.

### wir bieten

Die Fischer-Crew lebt eine ausgeglichene Kultur. Dazu gehört ein authentischer sowie herzlicher Teamspirit. Wir sind mal laut, mal leise aber immer fair und respektvoll miteinander. Ausgleich und Freizeit sind uns genauso wichtig wie Qualität und Eigenverantwortung im täglichen Geschäft. Zudem:

- Keine Zimmerstunde
- Arbeitsplatz auf dem See
- Junges, dynamisches Team
- Möglichkeit, die Feiertage an einem Stück zu beziehen (6 Wochen Ferien)
- Möglichkeit der 4/3 Regelung (4 Arbeitstage und 3 Ruhetage bei 100 %)
- 20% Rabatt auf Food & Beverage für bis zu vier Personen in allen Betrieben der [Commercio Gastronomie](#)
- 10% Rabatt auf die Kinotickets der [Arthouse Gruppe](#)

### Hauptaufgaben



- Verantwortung für die Erstellung und Umsetzung des Food-Angebotes im gesamten Fischerdorf. Dabei soll die persönliche Handschrift erkennbar sein und die Commercio Manifattura (hauseigene Produktion) in die Küchenphilosophie der Fischerstube miteinfließen.
- Verantwortung für Einkauf, Kalkulation und Bewirtschaftung des Warenlagers. Zudem Überwachung und Kontrolle der Qualität, Mengen, Preise und Küchenrendite.
- Aktive Mitarbeit und Führen des Teams in der Hauptküche (15 Personen) und des Fischergartens (ca. 7 Personen) während der Sommermonate (Selbstbedienung). Dazu gehören auch die Einsatzplanung, Schulung und Begleitung von Mitarbeitenden.
- Organisation der Betriebsabläufe und deren Umsetzung (Ekas).
- Kontrolle der Reinigungspläne und Einhaltung des Hygienestandards laut HACCP.
- Teilnahme an den Küchenchef-Meetings der Commercio Gastronomie sowie an den wöchentlichen Kader-Meetings.



## Fachliche Anforderungen

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch mit mind. 5 Jahren Erfahrung oder eine ähnliche Ausbildung in einem grossen Restaurationsbetrieb mit bis zu 250 Sitzplätzen.
- Fundierte Kenntnisse der klassischen mediterranen und Schweizer Küche mit zeitgemässer sowie kreativer Interpretation.
- Trends erkennen, den Markt spüren, die Saisonalität ausnützen und Verhandlungssicherheit beim Einkauf spielen lassen.

## 50 Jahre – und wir haben Zukunft!

Willst du mehr über die Commercio Gastronomie erfahren? Dann besuche uns auf [commercio.ch](http://commercio.ch) |   @commercio.gastronomie

Bewerbungen (bestehend aus Lebenslauf, Zeugnissen und Motivationsschreiben) bitte als PDF direkt an Claudia Truog-Rossetti, Leitung HR ([c.truog@commercio.ch](mailto:c.truog@commercio.ch)).

