

Das Alters- und Pflegeheim Rotmonten liegt auf dem Weg zum Wildpark Peter und Paul, im Naherholungsgebiet der Stadt St. Gallen. Mit Hand, Herz und Kopf setzen wir uns täglich für das Wohlbefinden, die Zufriedenheit und eine umfassende Lebensqualität unserer rund 60 Bewohnerinnen und Bewohner ein.

Bereichsleitung Verpflegung / Küchenchef/in

Stellenpensum: 80 bis 100% (Per 1. Dezember 2026 oder nach Vereinbarung)



Du kochst mit Leidenschaft und führst mit Herz und Verstand – genau das schätzen wir.

In unserem modern geführten Alters- und Pflegeheim sorgen wir mit einer abwechslungsreichen, genussvollen Verpflegung für Lebensqualität im Alltag der Menschen, die bei uns zu Hause sind. Wertschätzung, Vertrauen und ein starkes Miteinander stehen dabei im Mittelpunkt. Wir suchen dich – eine Führungspersönlichkeit für unsere Küche, die Verantwortung übernimmt, Mitarbeitende und Lernende fördert und auch im lebhaften Küchenalltag die Bedürfnisse unserer Bewohnenden im Blick behält.



Dein Aufgabenbereich:

- Fachliche, personelle und organisatorische Führung des Bereichs Verpflegung / Küche / Service
- Einsatz-, Dienst- und Ferienplanung sowie Mitwirkung bei der Personalbedarfsplanung
- Rekrutierung und Einführung neuer Mitarbeitenden sowie Förderung und Begleitung des Teams
- Durchführung von Mitarbeitendengesprächen und Vereinbarung individueller Jahresziele
- Verantwortung für die Ausbildung und Begleitung unserer Lernenden
- Planung eines abwechslungsreichen, ausgewogenen und bedarfsgerechten Verpflegungsangebots für Bewohnende, Mitarbeitende und Gäste sowie Weiterentwicklung von Menüplänen und Rezepturen
- Aktive Mitarbeit in der Küche und Sicherstellung einer hohen Qualität
- Persönlicher Kontakt mit neuen Bewohnenden zur Erfassung ihrer Ernährungsbedürfnisse und Kostformen sowie Umsetzung ärztlich verordneter Ernährungsanforderungen in Zusammenarbeit mit der Pflege
- Verantwortung für das Bereichsbudget und Controlling sowie für Einkauf und Lagerbewirtschaftung
- Pflege der Lieferantenbeziehungen und Verantwortung für Verträge mit externen Partnern in Zusammenarbeit mit der Heimleitung
- Umsetzung des Hygienekonzepts, Schulung der Mitarbeitenden und Sicherstellung der Qualitäts-, Lebensmittel- und Arbeitssicherheitsstandards
- Weiterentwicklung der Abläufe, Umsetzung der Prozess- und Jahresziele sowie Mitgestaltung von Projekten und Veranstaltungen
- Enge Zusammenarbeit und Sicherstellung des Informationsflusses mit den weiteren Fachbereichen



Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin / Koch EFZ
- Weiterbildung zur Chefköchin / zum Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis oder eine höhere gastronomische Qualifikation
- Abgeschlossener Berufsbildnerkurs und praktische Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden
- Führungserfahrung sowie ein wertschätzender, klarer und verbindlicher Führungsstil
- Freude am Kochen und Verständnis für die Bedürfnisse älterer Menschen
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie oder Heimverpflegung von Vorteil
- Organisationstalent, wirtschaftliches Denken und eine selbstständige, verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Sicherer Umgang mit digitalen Arbeitsmitteln und Offenheit für die Weiterentwicklung von Prozessen



Unser Angebot:

- Attraktive Anstellungsbedingungen mit mindestens fünf Wochen Ferien
- Verschiedene wohltuende Goodies wie freie Getränke, offerierter Znüni und eine praktische Parkplatzlösung
- Moderne Führungskultur mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen
- Sinnstiftende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten Team
- Unterstützung und Förderung deiner fachlichen und persönlichen Entwicklung



Bereit für den nächsten Schritt?

Wir freuen uns über deine vollständige [Online-Bewerbung](#)! Bewerbungen nehmen wir bis zum **31. Oktober 2026** entgegen. Bitte beachte, dass die Bewerbungen gesammelt geprüft werden und eine Rückmeldung **erst nach Ablauf der Bewerbungsfrist** erfolgt.

Für weitere Fragen oder telefonische Auskünfte steht dir Jeannette Fink, Heimleitung, gerne zur Verfügung.
(E-Mail: jeannette.fink@ah-rotmonten.ch, Telefon: [071 243 41 41](tel:0712434141)).

