



Diätkoch/Diätköchin

80% - 100% | Zürich

Deine Verantwortung:

- **Diätkulinarik:** Du bereitest abwechslungsreiche Speisen für unsere Patientinnen und Patienten zu und setzt individuelle Ernährungsbedürfnisse sowie verordnete Diät- und Sonderkostformen fachgerecht um.
- **Abwechslung:** Du bringst dein Fachwissen und kreative Ideen in die Weiterentwicklung unseres Speiseangebotes ein und arbeitest flexibel an sämtlichen Küchenposten mit.
- **Qualität & Hygiene:** Du stellst die Einhaltung der Ernährungs-, Hygiene- und Qualitätsstandards sicher und sorgst gemeinsam mit dem Küchenteam für reibungslose Abläufe.

Das bringst du mit:

- **Fundament:** Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ mit Zusatzausbildung als Diätkoch/Diätköchin, idealerweise mit Berufserfahrung im Gesundheitswesen.
- **Fachkompetenz:** Fundierte Kenntnisse in der Diätetik, Freude an gesunder und kreativer Küche sowie hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein.
- **Skills:** Selbständige und zuverlässige Arbeitsweise, Teamgeist, Flexibilität und die Fähigkeit, auch in anspruchsvollen Situationen strukturiert zu arbeiten, gute Deutschkenntnisse.

Wir bieten:

- Vielseitige Tätigkeit mit Gestaltungsspielraum und sichtbarer Wirkung.
- Ein wertschätzendes, lebhaftes Umfeld, kurze Entscheidungswege und enge Zusammenarbeit mit der Leitung Küche.
- Attraktive Benefits: Grosszügige Ferienregelung, Gesundheitsförderung und Personalverpflegung.

Die Klinik Susenberg ist eine Spezialklinik für Akutgeriatrie, geriatrische sowie spezialisierte internistisch-onkologische Rehabilitation und Palliative Care am Zürichberg. Damit unsere Patientinnen und Patienten im Mittelpunkt stehen können, braucht es im Hintergrund eine Organisation, die funktioniert.

Hast du Fragen? Theva steht dir gerne zur Verfügung.

Theva Nadarajah
Leitung Küche

bewerbung@susenbergklinik.ch
044 268 38 38

