



Wir suchen eine/einen Küchenchef*in für das Gül Restoran

Über das Gül

gül

Sevgiyle yap - Mach's mit Liebe! Gül ist das Restaurant von Elif Oskan. Bewirbt, nicht bewertet, das ist die türkische Gastfreundschaft, wie sie seit Jahrhunderten gepflegt wird. Uns ist es wichtig, das Traditionelle zu respektieren und gemeinsam in Verbindung mit unserem Erfahrungsschatz eine grenzenlose kulinarische Welt zu schaffen.

Die Arbeit im Gül wird präzise, geschickt und anspruchsvoll - manchmal sogar ein wenig obsessiv. Es wird auch anregend, kreativ und unterhaltsam. Natürlich müssen die Menschen, die wir rekrutieren, Erfahrung haben, aber genauso wichtig ist uns ihre Leidenschaft, Energie und Entschlossenheit.

Fühlst du dich angesprochen? Dann bewirb dich jetzt.

Über uns

ELMA

Das Studio ELMA ist das Zuhause von Elif und Markus. Unter einem Dach bündeln wir alle unsere Restaurants und Projekte. Zudem realisieren wir vielfältige Kooperationen in- und ausserhalb der Gastronomie – national wie international – mit Künstlern, Medien, Hochschulen und Partnern. Entdecke unser Universum auf www.elma-studio.com



Über die Position

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine*n erfahrene*n und kompetente*n Küchenchef*in.

Pensum: 100% im Monatslohn
Eintrittsdatum: Nach Vereinbarung
Arbeitsort: Tellstrasse 22, 8004 Zürich, Schweiz

Aufgabenbereiche:

- Gesamtleitung und Führung des Küchenbereichs mit Herz, Fachkompetenz und Weitblick
- Sicherstellung reibungsloser Abläufe im Tagesgeschäft – von der Warenannahme bis zum Service
- Umsetzung und kontinuierliche Weiterentwicklung des kulinarischen Konzepts – kreativ, saisonal und in enger Zusammenarbeit mit dem Inhaber / Küchendirektor Elif Oskan
- Führung, Förderung und Coaching des Küchenteams – klar, fair und motivierend
- Verantwortung für Einsatzplanung, Arbeitspläne sowie Kontrolle der Arbeitszeiten, Abläufe und Teamdynamik
- Sicherstellung von Sauberkeit, Qualitätsstandards sowie Einhaltung aller Hygiene- und Betriebsvorgaben
- Verantwortung für Kostenkontrolle, Wareneinsatz und Inventurauswertungen
- Pflege und strategische Weiterentwicklung des Lieferantennetzwerks – nachhaltig und partnerschaftlich
- Präsenz in der Küche mit strukturierter Arbeitsweise sowie enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung, inklusive aktiver Präsenz während des Services



Dein Profil

Du bist eine starke Persönlichkeit in der Küche, kommunikativ, teamfähig und ruhig, auch in hektischen Momenten. Du bringst Erfahrung mit und willst in einem ambitionierten, herzlichen Team arbeiten.

- Du bist umsetzungsstark, kommunikationsfähig und bleibst auch in hektischen Momenten ruhig und fokussiert
- Mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position mitbringst
- Teamarbeit ist für dich selbstverständlich – du bringst dich aktiv ein und ziehst mit uns an einem Strang
- Du übernimmst Verantwortung, hast ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und behältst Kosten und Organisation im Blick
- Wir bieten dir ein Umfeld, das fordert und fördert – mit einem starken Team, einer klaren Vision und Raum für Weiterentwicklung
- Der Umgang mit Menschen bereitet dir Freude – du trittst herzlich, professionell und gästeorientiert auf
- Du legst Wert auf ein gepflegtes Erscheinungsbild – unsere Küche ist offen und das Team für Gäste sichtbar
- Du sprichst konversationssicher Deutsch, weitere Sprachen wie Englisch oder Türkisch sind von Vorteil

Dich erwartet

- Einen modernen Arbeitsplatz mit einer offenen transparenten Unternehmenskultur
- Ein lebhaftes und familiäres Umfeld mit einem jungen, motivierten Team
- Ein spannendes Aufgabengebiet mit Gestaltungsfreiraum und Zukunftsaussichten
- Die Möglichkeit, sich aktiv und persönlich am Geschäftsalltag und der Unternehmensentwicklung teilzunehmen



Wir bieten

- Faire Entlohnung nach dem L-Gav inklusive transparenter Trinkgeldregelung
- Gestellte Arbeitskleidung inkl. Wäscheservice bez. Entschädigung
- Berücksichtigung spezieller Frei-Wünsche, bei besonderen Anlässen

Deine Mitarbeiterbenefits

- **Because Staff Meals Matter** MAME Speciality Kaffee, abwechslungsreiches Family Dinner, Feierabendgetränk
- **Be our Guest** Komm mit einem Freund in unser Restaurant und geniesse 50 % Rabatt. Entdecke unser Partnerrestaurant mit 25 % Rabatt
- **Food for Thought** Kostenlose Workshops, Besuche bei Produzenten und spannende Weinschulungen mit unserem Sommelier
- **Best Party of your Life** Unser jährliches grosse Staff Party und ein gemütlicher Weihnachtsapéro vor Jahresende
- **Stay Fit** Kostenloser Zugang zum privaten Fitnessstudio gleich unter dem Gül
- **Sip for Less** Zugang zu Weinen und Spirituosen zu exklusiven Gastronomie Preisen – geniesse Top-Auswahl zum Bruchteil des Preises
- **Generous Gifts for your** Jubiläen und Employee of the Year werden gefeiert
- **Be Part of the Adventure** Begleite Elif & Markus auf ihren exklusiven Aufträgen im In- und Ausland

Kontakt

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Bewerbung per E-Mail an hr@elma.ch.