

Catering Projektleiter/in (Koch/Köchin) 100%

Ab 01. August 2026

Bistro Angst+Pfister

Du bist Koch/Köchin mit Leib und Seele – und willst mehr als nur den täglichen Kochbetrieb? Du organisierst gerne, denkst unternehmerisch und blühst auf, wenn du ein Event von A bis Z verantworten darfst? Dann bist du bei uns genau richtig.

Als Catering Projektleiter/in übernimmst du bei der Saveurs Vivre GmbH eine Schlüsselfunktion: Du planst, koordinierst und führst Cateringeinsätze eigenverantwortlich durch – von kleinen Businesslunches bis zu grossen Bankettevents.

Dein Einsatzgebiet

- Selbständige Planung, Kalkulation und Umsetzung von Catering-Events
- Küchen- und Menu-Planung
- Koordination und Führung des Catering-Teams vor Ort
- Einkauf, Lagerhaltung und Kostenkontrolle
- Qualitätssicherung und Einhaltung von Hygienevorschriften (HACCP)
- Kundenkontakt und Beratung bei der Eventvorbereitung
- Mithelfen im täglichen Bistrobetrieb für die Angst+Pfister

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Kochausbildung (EFZ oder gleichwertig)
- Mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie oder im Catering-Bereich
- Erfahrung in der Teamführung oder Projektkoordination
- Organisationstalent, Eigeninitiative und Belastbarkeit
- Unternehmerisches Denken und Qualitätsbewusstsein
- Führerschein Kat. B
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen willkommen

Was wir dir bieten

- Eine verantwortungsvolle Schlüsselfunktion mit echtem Gestaltungsspielraum
- Wachsendes Unternehmen mit mehreren Gastronomiebetrieben in der Region Zürich
- Kurze Entscheidungswege und direkter Kontakt zur Geschäftsleitung
- Ein motiviertes, kollegiales Team
- Möglichkeit zur langfristigen Entwicklung innerhalb der SV-Gruppe
- 30% Rabatt auf F&B in allen Betrieben der Saveurs Vivre Gruppe
- SBB Halbtax wird bezahlt

Interessiert?

Sende uns deinen Lebenslauf und wir melden uns.

hr@saveurs-vivre.ch

077 281 57 19

Kontakt - Joël Pfister

Fragen? Ruf mich einfach an oder schreibe mir – wir melden uns prompt.