



Die Einwohnergemeinde Flüeli sucht per 1. August 2026 für die

Schulküche (Mittagstisch) an der Schule Flüeli

zwei motivierte Personen für den Schulküchenbetrieb im neu erstellten Mehrzweckgebäude beim Schulhaus Flüeli. Als Zweierteam kochen Sie an vier Tagen in der Woche für den Mittagstisch.

Sie sind verantwortlich für das Essen, während die Aufsicht der Kinder durch Betreuungspersonen erfolgt. Die Schulküche ist Ihr Reich – dazu gehören auch die täglichen Reinigungsarbeiten. Übernehmen Sie gerne Verantwortung, mögen Sie den Kontakt mit Kindern und sind Sie offen für die Zusammenarbeit in einem lebendigen Schulumfeld, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Wir bieten Ihnen:

- selbstständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in kleinem Team
- moderne Schulküche im neuen Mehrzweckgebäude
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- geregelte Arbeitszeiten

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Abteilungsleiter Finanzen und Infrastruktur Benno Limacher (041 489 60 68). Ihre vollständige elektronische Bewerbung samt Foto (PDF-Format) senden Sie an benno.limacher@fluehli.ch. Informationen über die Gemeinde und die Schule Flüeli-Sörenberg finden Sie unter www.fluehli.ch.

Leitung Schulküche (40%)

Ihre Aufgaben:

- Planung und Organisation des Schulküchenbetriebs
- Erstellung von Menüplänen und Erledigung der Einkäufe
- Zubereitung einfacher, regionaler Mahlzeiten für rund 70 Kinder in zwei Schichten an 4 Tagen pro Woche
- Sicherstellung der pünktlichen Verpflegung
- Verantwortung für Sauberkeit und Hygiene in Küche und Essraum
- kostenbewusster Umgang mit Ressourcen
- Reinigung Küche und Essraum

Ihr Profil:

- Erfahrung als Koch/Köchin – idealerweise in der Gruppenverpflegung
- Kreativität und Organisationstalent in der Küche
- ruhige, selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Freude an Teamarbeit und am respektvollen Umgang mit Kindern
- flexibel und anpassungsfähig im Schulalltag

Mitarbeit Schulküche (30%)

Ihre Aufgaben:

- Mitarbeit bei der Erstellung von Menüplänen und Erledigung der Einkäufe
- Zubereitung einfacher, regionaler Mahlzeiten für rund 70 Kinder in zwei Schichten an 4 Tagen pro Woche
- Sicherstellung der pünktlichen Verpflegung
- Einhaltung von Sauberkeit und Hygiene in Küche und Essraum
- kostenbewusster Umgang mit Ressourcen
- Reinigung Küche und Essraum

Ihr Profil:

- Erfahrung als Koch/Köchin
- loyaler Charakter sowie eine selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Freude an Teamarbeit und am respektvollen Umgang mit Kindern
- flexibel und anpassungsfähig im Schulalltag