

Lonza

Leiter Personalrestaurant (m/w/d)

Job Description Summary

Lonza ist heute ein weltweit führendes Unternehmen im Bereich Life Sciences, welches auf drei Kontinenten tätig ist. Wir sind in der Wissenschaft tätig, jedoch gibt es keine Zauberformel dafür, wie wir die Arbeit angehen. Unsere wichtigste wissenschaftliche Lösung sind talentierte Mitarbeitende, die zusammenarbeiten und Ideen entwickeln, die anderen Unternehmen helfen, Menschen zu helfen. Im Gegenzug steuern unsere Mitarbeitenden ihre Karriere selbstständig. Denn ihre Ideen, ob gross und klein, verbessern die Welt. Und das ist die Art von Arbeit, an der wir Teil haben möchten.

Am Standort [Visp](#) wird ein/e Leiter/in für das Personalrestaurant gesucht.

- Operative Leitung Personalrestaurant und -kantine nach unternehmerischen Gesichtspunkten
- Sicherstellung einer termingereichten Warenbeschaffung in der erforderlichen Qualität und Preis unter Berücksichtigung der Lebensmittelgesetzen und -verordnungen
- Optimierung von personellen und materiellen Ressourcen sowie die Abwicklung von administrativen Arbeiten
- Verantwortlich für die Betreuung und Weiterbildung der Mitarbeitenden des Personalrestaurants und für die Entwicklung eines Arbeitsumfelds, in welchem Vertrauen, Eigenverantwortung und Kommunikation im Vordergrund stehen und helfen so eine positive Einstellung zum Dienst am Kunden zu schaffen. Aktive Mitarbeit in der Vorbild-Rolle, «Hands-On»-Qualität.
- Planung eines den modernen Ernährungsgrundsätzen sowie den Kundenanforderungen entsprechendes gesundes, modernes, auf Nachhaltigkeit ausgerichtetes Angebot zusammen mit den Teamleiter der Küche für die Personalkantine.
- Umsatz- und Budget, sowie Ergebnisverantwortung.
- Mitarbeit und Koordination der Verpflegungsstrategie für den Standort Visp
- Koordinierung der Verpflegungsoptionen am Standort Visp mit Dritten und die Anfragen der Mitarbeitenden
- Ausführung von anderen zugewiesenen Aufgaben

Ihr Anforderungsprofil:

- Abgeschlossenes Studium (Fachhochschule) im Bereich Gastronomie, Schweizer Hotelfachschule oder EFZ mit Weiterbildung im Bereich Gastronomie
- Ausgezeichnete Gastgeberqualitäten mit einem hohen Mass an Qualitätsbewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln
- Kompetente, zielgruppengerechte Kommunikation
- Fachspezifische Expertise im Gastrobereich
- Mindestens fünf Jahre Führungserfahrung von grösseren Teams in der Gastrobranche
- Proaktives Handeln, Optimismus und vorausschauendes Denken
- Fließende Deutschkenntnisse und gute mündliche Englischkenntnisse

Lonzas Produkte und Services wirken sich täglich positiv auf Millionen von Menschen aus. Für uns stellt dies nicht nur eine grosse Ehre, sondern auch eine grosse Verantwortung, dar. Wie wir unsere Geschäftsergebnisse erreichen ist für uns genauso wichtig wie unsere Erfolge selbst. Bei Lonza wird Respekt grossgeschrieben und wir schützen sowohl unsere Mitarbeiter als auch unsere Umwelt. Erfolg für uns bedeutet moralisch vertretbarer Fortschritt.

Zu Lonza kommen Menschen, die Herausforderungen annehmen und mit ihrer Kreativität im Bereich Life Science neue Ideen für komplexe Problemstellungen entwickeln. Zusammen leisten wir einen Beitrag, der das Leben vieler Menschen auf der ganzen Welt verbessern kann. Dies bietet ihnen die Gewissheit und die Zufriedenheit, mit der eigenen Arbeit wirklich einen Unterschied zu machen.