



Zürich im September 2025

Für unsere Restaurants bzw. dessen Küchen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) freundliche(n) & motivierte(n)

Köchin/Koch in Voll- oder Teilzeit

Da unsere Küche nicht sehr gross ist, arbeiten wir überwiegend im "Tournant -Verfahren". Es wäre also schön, wenn Ihre Stärken breit gefächert sind. Anstelle der üblichen Stellenbeschreibung machen Sie sich doch einfach selbst ein Bild! Bei einem Besuch im «Central 1» können Sie unser Küchenteam und deren Schaffen aus der Perspektive eines Gastes anschauen oder Sie wenden sich ohne Umschweife an unsere Personalabteilung und wir beantworten Ihnen gerne Ihre Fragen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie diese Möglichkeiten nutzen würden, um sich ein paar erste Eindrücke zu verschaffen. Taten zählen bekanntlich mehr als Worte!

Das können Sie von uns erwarten:

- eine abwechslungsreiche Arbeit in einem lebhaften Umfeld
- einen gut organisierten Arbeitsplatz
- eine offene und transparente Kommunikation mit ehrlichen Feedbacks
- offen für alle Bewerbenden, egal welcher Herkunft, Religion oder Geschlecht
- attraktive Arbeitszeiten
- zum Geburtstag schenken wir Ihnen einen Freitag
- wir unterstützen Ihre Weiterentwicklung mit Schulungen
- kostenlose Benutzung des «Aktiv Fitness», gegenüber vom Hotel
- einen Teamevent pro Jahr
- 20% Rabatt in den Restaurants der Zürich City Hotels
- gute Verkehrsanbindungen mit dem ÖV
- Personalzimmer in der Umgebung
- eine zeitgemässe Entlohnung
- Einhaltung des L-GAV

Das Viersternehotel Central Plaza mit seinen 103 Zimmern und zwei Restaurants liegt direkt an der Limmat, wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt. Besuchen Sie unsere Homepage www.central.ch für weitere Details.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per [E-Mail](mailto:personal@central.ch) an: Nicole Lüneburg, HR

personal@central.ch