



NOMAD

Stv. Teamleitung Küche (m/w/d) 100%
per 1. Oktober 2026 oder nach Vereinbarung

Nomad Design & Lifestyle Hotel

Willkommen im Nomad Design & Lifestyle Hotel – dort, wo urbanes Lebensgefühl auf herzliche Gastfreundschaft trifft.

Das Design- & Lifestyle Hotel Nomad ist ein 4-Sterne Betrieb im Zentrum von Basel und umfasst 65 Zimmer, die gleichnamige Eatery & Bar mit Boulevard, sowie zwei Meetingräume. Es überzeugt mit klarem, schnörkellosem Design und durchdachtem Konzept. Das Nomad steht für ein modernes Hotelerlebnis, in dem sich Gäste aus aller Welt und Locals gleichermassen wohlfühlen. Ob beim Check-in, beim Dinner in der Eatery oder beim entspannten After-Work-Drink an der Bar. Die Philosophie „Von Menschen für Menschen“ spiegelt sich in allem wieder: im offenen Service, im einzigartigen Ambiente und in der Wertschätzung jedes einzelnen Teammitglieds.

Zur Ergänzung unserer Kitchen Crew suchen wir eine Stv. Teamleitung (m/w/d) im 100%-Pensum.

Deine Hauptaufgaben

- Produktion und Mise en Place für alle Posten für Mittag-, Abend-, und Bankettservice
- Zubereitung der Mittagsmenüs und der à la carte Gerichte – je nach Schicht auf allen Posten
- Einhaltung und Vorleben der Hygienevorschriften nach HACCP Standard
- Bestellwesen, Warenannahme und Kontrolle von Lieferungen und Lagerbewirtschaftung
- Kontrolle Rechnungen mit Abacus
- Mitarbeit Inventur
- Teilnahme an Teamleitungssitzungen
- Unterstützung bei der Einarbeitung und Schulung von neuen Mitarbeitenden und Auszubildenden
- Jährliche Qualifikation der Teammitglieder mittels Qualifikations- und Standortgesprächen zusammen mit der Teamleitung
- Mitgestaltung komplettes Food Angebot
- Optimierung von Abläufen und Prozessen

Weitere Aufgaben in Abwesenheit der Teamleitung

- Erstellung Brunch - und Wochenmenü
- Führung des 8-köpfigen Teams
- Kontrolle Arbeitszeiten und Dienstplanung mit CookpIT
- Rekrutierung neuer Mitarbeitenden
- Teilnahme an Geschäftsleitungssitzungen

Das bringst du mit

- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ (oder vergleichbar) und über Leidenschaft für deinen Beruf
- Von Vorteil: Du verfügst auch schon über Erfahrung in einer vergleichbaren Position und/oder über Führungserfahrung
- Du bist motiviert, hast Durchhaltevermögen und suchst eine längerfristige Anstellung
- Du verfügst über einen strukturierten Arbeitsstil und kannst dich sehr gut selbst organisieren
- Du hast keine Lust mehr auf den alten Küchenfilm mit Anschreien und Ego – du arbeitest lieber mit einem Team, das sich gegenseitig unterstützt
- Zimmerstunde und Wochenenddienste gehören für dich zum Job und sind kein Dealbreaker
- Du sprichst und verstehst Deutsch und von Vorteil auch Englisch

Das findest du bei uns

- Eine frische Unternehmenskultur, die Lust macht, ein Teil davon zu sein sowie ein Team, das sich umarmt und stolz aufeinander ist
- Ein interner Führungscampus, bei dem du lernst, was es bedeutet, ein:e Leader:in zu sein
- Ein gruppenübergreifendes Netzwerk von Teamleiter:innen, dass sich gegenseitig unterstützt
- 50% Rabatt auf F&B Konsumationen in allen Betrieben der Krafft Gruppe
- Jährlich Sneakers oder Arbeitsschuhe im Wert von CHF 200.-, die du dir selbst aussuchst
- Vergünstigungen bei ausgewählten Partnern (z.B. Tarzan, Vito, Boo etc.)
- Spezialkonditionen in unseren hauseigenen Shops
- Jährliches Mitarbeiterfest und Teamevents

und viele weitere Benefits.

Klingt nach einem Job, der zu dir passt?

Dann bewirb dich direkt oder schicke uns deine vollständige Bewerbung per Mail an hr@krafftgruppe.ch. Lege der Bewerbung ein paar Worte und dein Lebenslauf bei oder überrasche uns mit einem Video von dir. Wir freuen uns auf dich!

Deine Ansprechperson

Melina Horni
Leitung HR
061 690 91 70

Nomad

Brunngässlein 8
CH-4052 Basel