

Wir sind die erste komplette vegane Bäckerei der Schweiz, eine Gemeinschaft, die zeigt, dass vegan kein Verzicht ist. Unsere Mission ist es, nachhaltigen Konsum für alle zugänglich zu machen. **Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:**

produktmanager*in food-konzepte 80%

ORT: ZOLLIKOFEN / SCHWEIZWEIT

START: PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

wirkungsfeld

- Entwicklung und Einführung innovativer Brunch-, Lunch-, Event- und Sandwich-Angebote
- Laufende Analyse und Optimierung des bestehenden Sortiments
- Führung und Schulung eines kleinen Teams zur fachgerechten Zubereitung und Präsentation unserer Produkte in den Filialen
- Kalkulation von Produktkosten und Verkaufspreisen
- Sicherstellen der Rentabilität der entwickelten Angebote
- Durchführung regelmässiger Kontrollen zur Sicherstellung der Produktqualität
- Deine Einsätze finden schweizweit statt

das bieten wir dir

- Festanstellung mit 5 Wochen Ferien und 13. Monatslohn
- Respekt, Wertschätzung, Teamgefühl
- Weiterbildungen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- A lot of Fun
- Gewinnbeteiligung
- SBB Jahres-GA 2. Klasse

fundament

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köch*in oder Bäcker*in
- Leidenschaft und fundierte Kenntnisse im Bereich veganer Lebensmittel
- Hohe Kreativität
- Gute Kommunikationsskills und Organisationsfähigkeiten
- Hohe Prozessorientierung und betriebswirtschaftliches Denken
- Flexibilität, Veränderungsbereitschaft & (Eigen)Motivation
- Ehrgeiz und Liebe zum Detail

jetzt bewerben

über das Formular
[deine Bewerbung](#) auf
unserer Homepage.

