

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. Für **unsere Standorte in Bern suchen wir:**

# produktionscoach 100%

(Koch / Köch\*in oder Bäcker\*in)

ORT: BERN

START: PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

## wirkungsfeld

- Zubereitung unseres Brunch & Lunch-Angebotes und Finalisierung der Backwaren in den Berner Filialen
- Erste interne Ansprechperson für unsere Brunch- und Lunch-Produkte in den Berner Filialen
- Verantwortlich für die Qualitätssicherung und die Einhaltung der Prozesse
- Durchführung von Schulungen in den Berner Filialen
- Warenpräsentation mit Auge fürs Detail

## fundament

- Abschluss als Köch\*in EFZ oder Bäcker\*in EFZ
- Erste Führungserfahrung von Vorteil
- Gute Kommunikations- und Organisationsfähigkeiten
- Hohe Prozessorientierung und wirtschaftliches Denken
- Du hast idealerweise Erfahrung in der veganen Küche oder Lust, dir neues Wissen anzueignen und dich weiterzuentwickeln
- Hohe Flexibilität - wir haben 365 Tage geöffnet (Arbeitsbeginn ca. um 05.00 Uhr)
- Eigeninitiative & Motivation

## das bieten wir dir

- Festanstellung mit 5 Wochen Ferien und 13. Monatslohn
- Hohe Eigenverantwortung und Mitsprache
- Respekt, Wertschätzung, Teamgefühl
- Weiterbildungen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- A lot of Fun
- Gewinnbeteiligung
- Keine Zimmerstunde und keine Abendschichten



jetzt bewerben

über das Formular  
**deine Bewerbung** auf  
unserer Homepage.

