

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 unseren **Catering & Event-Bereich suchen wir:**

leiter*in produktionsküche & catering 80 %

ORT: BERN / SCHWEIZWEIT

START: PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

wirkungsfeld

- Leitung Produktionsküche für Bakery Bakery-Gastroprodukte, Catering & Festivals
- Sicherstellung reibungsloser Abläufe & enge abteilungsübergreifende Zusammenarbeit (Marketing, Gastro)
- Prozessoptimierung, Kostenkontrolle, Warenbewirtschaftung, Qualitätssicherung & Umsetzung Hygienestandards
- Unterstützung an Festivals und Caterings vor Ort
- Angebotserstellung und -kalkulation, kreative Food-Konzepte & vegane Trends im Blick
- Kund*innenkontakt & -betreuung

fundament

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köch*in, idealerweise mit veganer Erfahrung
- Führungserfahrung in der Gastronomie oder im Event-Business
- Know-how in Produktionsabläufen, Einkauf & Produktentwicklung
- Hands-on-Mentalität, Flexibilität bei Arbeitszeiten
- Organisationstalent & sehr gute Deutschkenntnisse
- Hohe Eigeninitiative und betriebswirtschaftliches Denken
- Einsätze finden schweizweit statt Führerschein Klasse B

das bieten wir dir

- Festanstellung mit 5 Wochen Ferien und 13. Monatslohn
- Eine spannende, verantwortungsvolle Position mit Gestaltungsspielraum
- Hohe Eigenverantwortung und Mitsprache
- Respekt, Wertschätzung, Teamgefühl
- Weiterbildungen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- A lot of Fun
- Gewinnbeteiligung

jetzt bewerben

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

