

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 Filiale in der Länggasse suchen wir:**

stv. standortleiter* in 2, 80%

ORT: BERN LÄNGGASSE

START: PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG



wirkungsfeld

- Mitverantwortlich für die operative und betriebswirtschaftliche Leitung des Standorts, insbesondere bei Abwesenheit der Standortleitung & Stv 1
- Operative Schichten in der Produktion - du den Lead für die Produktion in der Filiale Länggasse
- Führen, Fördern und Entwickeln der Mitarbeitenden zusammen mit der Standortleitung
- Verkauf & Zubereitung unserer Produkte und Beratung unserer Gäste

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 & Bonus-System

fundament

- EFZ-Abschluss als Koch/Köch*in oder Bäcker*in von Vorteil
- Begeisterung für die Arbeit mit Menschen sowie hohe Sozialkompetenz
- Gute Kommunikations- und Organisationsfähigkeiten
- Du hast idealerweise Erfahrung in der veganen Küche oder Lust, dir neues Wissen anzueignen und dich weiterzuentwickeln
- Hohe Prozessorientierung und betriebswirtschaftliches Denken
- Eigeninitiative und Motivation, sich persönlich und fachlich weiterzuentwickeln - möglicherweise mittel- oder langfristig zu einer Stv. 1

jetzt bewerben

über das Formular
deine Bewerbung auf
unserer Homepage.

