

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

Bewirb dich über das Formular "Deine Bewerbung" auf unserer Homepage.

