



## **Betriebsleiter Produktionsküche (m/w/d) 100%**

Wir sind ein kleiner Produktionsbetrieb, welcher authentische, traditionelle und innovative Produkte herstellt und vertreibt.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir **per sofort** oder **nach Vereinbarung** einen motivierten, zuverlässigen und innovativen Gastro-Profi mit Führungserfahrung

### **Ihre Aufgaben**

- Führung des Betriebes
- Durchführen der Produktion nach Rezeptur- und Verfahrensvorgaben
- Führung der Mitarbeitenden im Betrieb
- Verantwortlich für das Bestellwesen im Betrieb
- Erstellen von Kalkulationen
- Planung, Steuerung und Überwachung des Budgets
- Kontrolle und Einhaltung der Produktivitätsvorgaben
- Sicherstellung und Einhaltung aller QM-Vorgaben

### **Ihr Profil**

Unsere Ausschreibung richtet sich an eine **führungsstarke** und **unternehmerisch denkende** Persönlichkeit.

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ oder gleichwertig und können Berufserfahrung vorweisen.
- Sie bringen Führungserfahrung mit und sind ein Organisationstalent
- Sie haben eine grosse Leidenschaft für Kulinarik, traditionelle und authentische Produkte und können Ihr Team damit begeistern
- Sie zeichnen sich durch eine hohe Flexibilität und Belastbarkeit aus

### **Unser Angebot**

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem innovativen und zukunftsorientierten Unternehmen.

Wenn Sie diese Herausforderung interessiert, so richten Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Foto, Zeugnisse) per Mail an: [martin.meier@authenticfood.ch](mailto:martin.meier@authenticfood.ch)

Für Ihre Fragen steht Ihnen Frau Noppa Helbling unter der Nummer 079 831 04 77 gerne zur Verfügung.