



Mach mit.

- Lebe deine Leidenschaft in einem sinnvollen Job
- Erlebe die einzigartige GEWA Kultur

Die GEWA ist ein sozialwirtschaftliches Unternehmen. Unser Kernanliegen ist es, Menschen zu befähigen ihren Platz in der Arbeitswelt zu finden.

Um diese Aufgabe wahrzunehmen, bieten wir Angebote zur beruflichen Integration und wirtschaftliche Dienstleistungen mit eigenen Betrieben in verschiedenen Branchen.

Zur Verstärkung unseres Gastro-Teams am **Standort Zollikofen** suchen wir per **1. April 2023 oder nach Vereinbarung** eine:n

Koch:in mit arbeitsagogischer Tätigkeit (100 %)

Kochen, Anleiten, Kreieren, Planen, und Begeistern – das sind deine Hauptaufgaben! In unserem Personalrestaurant Esperanza ist deine kreative Zubereitung von frischen Mahlzeiten gefragt. Im stark wachsenden Mahlzeitendienst für Tagesschule und Kitas kannst du dein Flair für die Systemgastronomie einbringen. Wir kochen täglich ca. 400 Mahlzeiten.

In unserer pulsierenden Küche erlebst du täglich Bereicherndes. Bist du dabei in unserem motivierten, humorvollen Team, das deine Eigeninitiative schätzt und dich in einem sinnstiftenden Umfeld über dich hinauswachsen lässt?

Das ist dein Job

Mitverantwortung in allen Sparten unserer Küche – Anleiten, Begleiten und Befähigen von Menschen an einem angepassten Arbeitsplatz – Zubereitung von frischen Lebensmitteln – Mithilfe in der Planung und Verwaltung des Speiseangebots in der Branchensoftware Optisoft

Das bringst du mit

Du hast eine abgeschlossene Grundbildung als Koch:in – Du hast Erfahrung im agogischen Bereich sowie in der Systemgastronomie – Du hast Freude an der Teamarbeit und neugierig in der Selbstorganisation zu arbeiten – Du bringst hohe Empathie im Umgang mit Menschen, die aus psychischen Gründen besonders herausgefordert sind mit – Du bist sicher im Umgang mit dem PC – Du bist bereit, unser auf christlichen Werten basierendes Leitbild zu leben

Das bekommst du

Du bekommst eine sinnvolle, vielseitige Tätigkeit mit viel Gestaltungsfreiraum – Arbeit in einer topmodernen Küche – Du hast geregelte Arbeitszeiten mit einer 5-Tage-Woche – Vielseitige Erfahrungen mit Menschen in unterschiedlichsten Lebenssituationen – Das Erweitern deiner persönlichen Kompetenzen und du erhältst die nötige



Unterstützung dafür – Dich erwartet ein breites Angebot an internen Weiterbildungen

Deine Neugierde geweckt?

Sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an hr-office@gewa.ch

Kilian Richner, Leiter Gastronomie, beantwortet gerne deine Fragen: 031 919 24 42,
kilian.richner@gewa.ch

Mehr Informationen findest du unter: www.gewa.ch