



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: **Quartierküche Bern-Bümpliz** (inkludiert in der Besonderen Volksschule Bern) suchen wir per **1. August 2026 oder nach Vereinbarung** eine:n

Koch/Köchin mit arbeitsagogischer Tätigkeit (80 - 100 %)

Kochen, Anleiten, Planen und Begeistern - das sind deine Hauptaufgaben! In unserer zwei Jahre alten Quartierküche in Bern-Bümpliz ist deine kreative Zubereitung von frischen Mahlzeiten und deine Mithilfe für die Auslieferung gefragt. Im stark wachsenden Mahlzeitendienst für städtische Tagesbetreuungen und Kitas kannst du dein Flair für die Systemgastronomie einbringen. Wir kochen täglich ca. 600 Kindermahlzeiten.

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

Das ist dein Job

Zubereitung von frischen Lebensmitteln für die kalte Linie (Cook&Chill) des Kindermahlzeitendienstes – Anleiten, Begleiten und Befähigen von Menschen an einem angepassten Arbeitsplatz – Mitverantwortlich in allen Bereichen unserer Küche – Aktive Planung und Verwaltung des Speiseangebots, Rezepte sowie Bestellwesen in der Branchensoftware Optisoft

Das bringst du mit

Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ – Erfahrung in der Systemgastronomie und Kenntnisse des Prozesses von Cook&Chill – Interesse an der agogischen Arbeit – Freude an der Teamarbeit – Hohe Empathie im Umgang mit Menschen, die aus psychischen Gründen besonders herausgefordert sind – Sicherer Umgang mit dem PC – Bereitschaft, unser auf christlichen Werten basierendes Leitbild zu leben

Das bekommst du

Eine sinnvolle und vielseitige Tätigkeit – Teil eines engagierten, wertschätzenden Teams, das gemeinsam etwas bewegt – Eine Arbeit in einer topmodernen Küche mit schöner Umgebung – Geregelt Arbeitszeiten mit einer 5-Tage-Woche – Vielseitige Erfahrungen mit Menschen in unterschiedlichsten Lebenssituationen – Das Erweitern deiner persönlichen Kompetenzen und die nötige Unterstützung dafür – Ein breites Angebot an internen Weiterbildungen – Attraktive Anstellungsbedingungen



Deine Neugierde geweckt?

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

Sollte es zu einer Anstellung kommen, brauchen wir die Straf- und Sonderprivatregisterauszüge, die nicht älter als 6 Monate sind.

Corinne Lehmann, Küchenchefin Quartierküche Bümpliz, beantwortet gerne deine Fragen: 031 919 35 23, corinne.lehmann@gewa.ch

Mehr Informationen findest du unter: www.gewa.ch