



Wir sind ein innovatives Nonprofit-Unternehmen an der Schnittstelle von sozialem Integrationsangebot und Dienstleistungen für die Öffentlichkeit. Im Auftrag der Gesundheits-, Sozial- und Integrationsdirektion (GSI) des Kantons Bern sind wir verantwortlich für die strategische Planung und das Angebot von Massnahmen zur sozialen und beruflichen Integration von langzeiterwerbslosen Personen.

Intact Gastro führt die Mensa Gsteig der Berner Fachhochschule in Burgdorf. In der Mensaküche werden pro Woche rund 2'000 Mittagessen für Student*innen der Fachhochschule, Schüler*innen des Gymnasiums und für verschiedene Kitas und Tagesschulen in der Region produziert. Zur Angebotspalette gehören auch Caterings für Privat- und Geschäftskunden. Wir bieten zudem einen Takeaway-Lieferservice an und stellen verschiedene Gastroprodukte für den Verkauf in unseren Ladenlokalen her. Im Zuge einer Neupositionierung haben wir die Mensa im laufenden Jahr auf Systemgastronomie umgestellt mit konsequent nachhaltiger Produktion und Auslieferung. Für die verschiedenen Arbeiten werden rund 20 Programmteilnehmende eingesetzt und agogisch begleitet.

Zur Verstärkung unseres Teams in der Mensa Gsteig suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung eine*n

Köchin/Koch mit Agogischer Zusatzausbildung, 80-90 % befristet für 6-8 Monate, mit der Option auf eine Festanstellung

Deine Aufgaben sind

- fachgerechte Zubereitung der Speisen
- agogische Anleitung der Teilnehmenden
- aktive Mitwirkung bei der Weiterentwicklung der agogischen Prozesse
- Mitarbeit bei Einkauf, Lagerhaltung, Lagerorganisation und Lagerverwertung der Speisen
- Mitarbeit bei der Umsetzung sowie Kontrolle der Einhaltung HACCP-Konzept
- Mitarbeit bei der Umsetzung sowie Kontrolle des Arbeitssicherheits-Konzepts

Dein Profil

Du verfügst über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch mit einer Zusatzausbildung als Arbeitsagoge. Die Systemgastronomie ist dir vertraut und du siehst darin den Mehrwert für die Teilnehmenden. Kochen ist deine Leidenschaft und du kochst mit Emotionen und Kreativität. Das agogische Setting erfüllt dich mit Sinn und das Arbeiten mit verschiedensten Menschen bereitet dir Freude. Du bist ein*e Teampayer*in und dich beflügelt die Dynamik des Küchenalltags. Deine Persönlichkeit zeichnet sich durch Flexibilität, eine hohe Belastbarkeit und hohes Reflexionsvermögen aus. Du bringst gerne deine Erfahrung und dein Wissen in Projektarbeiten ein.

Unser Angebot

Wir bieten ein abwechslungsreiches und spannendes Aufgabengebiet in einer sinnstiftenden, innovativen und ökologischen Nonprofit-Organisation mit einem engagierten Team und zentralem Arbeitsplatz. Du profitierst von attraktiven Arbeitszeiten (in der Regel Montag bis Freitag, 7-17 Uhr), einer angemessenen Entlohnung und wir unterstützen dich bei deinen Weiterbildungen.

Auskunft und Informationen

Jonas Steiner, Bereichsleiter Gastro 034 423 04 08

Mehr Infos & Kontakt: www.wir-bringens.ch

[Der aktuelle Jahresbericht](#)

[Hier bewerben](#)