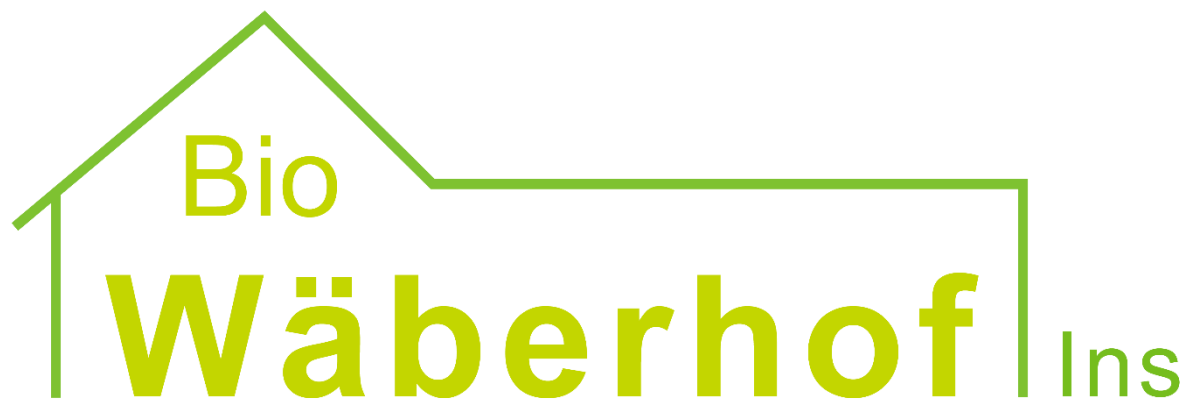




Wir suchen:

einen Lebensmitteltechnologe-in oder
eine Köchin, ein Koch (60-80 %)

Zur wöchentlichen Produktion von Tofu und verschiedenen saisonalen Speisen.

Wir suchen eine Person, die zu 60 % oder 80 % arbeiten möchte.

Sie verstehen Französisch.

Ein eigenes Auto ist von Vorteil (der Bahnhof ist 2,5 km entfernt).

Arbeitsbeginn: 13. April 2026.

Vertrag: unbefristeter Vertrag

Arbeitsort: Erlachstrasse 53, Ins / Anet

IHR PROFIL

SIE HABEN

- eine Ausbildung als Koch/Köchin (EFZ) oder Lebensmitteltechnologe/-in (EFZ),
- oder als Lebensmittelpraktiker/-in | EBA,
- oder langjährige und nachgewiesene Erfahrung in der landwirtschaftlichen Verarbeitung/Küche (als Selbstständiger/Selbstständige oder Angestellter/Angestellte).

SIE SIND

- produktionsorientiert, schnell und effizient,
- sensibel für Ökologie und biologische Lebensmittelproduktion,
- offen für Vielseitigkeit.

SIE MÖGEN

- die Arbeit in der Küche und scheuen sich nicht vor langen Arbeitstagen (9:30 Uhr),
- sich zu organisieren und sind in der Lage, nach einem festgelegten Zeitplan zu arbeiten,
- Rohstoffe zu gesunden und schmackhaften Lebensmitteln zu verarbeiten und aufzuwerten.

DIE STELLE

IHRE KONKRETEN AUFGABEN? EINE KLEINE AUSWAHL:

- Organisation und aktive Teilnahme an der wöchentlichen Tofu-Produktion,
- Herstellung von veganen Plätzchen, Bohnenaufstrich und Pestos, Abfüllung von Essiggurken, Zubereitung von Tomaten Coulis im Sommer, Kochen von Rinden im Winter, Herstellung von Gemüsestreifen, Salatmischungen, Konfitüren usw.
- Vertretung der Bäckerin und Aushilfe während den Ferien,
- Aktualisierung und Umsetzung der Hygieneprotokolle,
- Lagerverwaltung,
- Teilnahme an gastronomischen Veranstaltungen.

WIR BIETEN

- ein Gehalt entsprechend den Standards der Landwirtschaft,
- eine Stelle in einem Betrieb, in dem weder abends noch am Wochenende gearbeitet werden muss und ohne geteilte Arbeitszeiten,
- eine Tätigkeit in einem kleinen Team, in dem Eigeninitiative geschätzt wird,
- die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen,
- niemals eintönige Arbeitstage,
- kleine Extras: tägliche kostenlose Zwischenverpflegung, geselliger Aperitif am Wochenende, Rabatt auf Einkäufe und Zugang zu kostenlosem Gemüse und Produkten, eine gute Pensionskasse.

DER BETRIEB

Der Bio-Wäberhof ist ein Bio-Bauernhof im Seeland in der Nähe von Ins, der auf 40 Hektar Gemüse, Getreide, Beeren und Hülsenfrüchte anbaut. Unsere Philosophie: hochwertige Lebensmittel aus biologischem Anbau produzieren und diese direkt auf Märkten und in unserem Hofladen verkaufen. Das Team besteht aus etwa 20 Mitarbeitenden in der Produktion und 20 Mitarbeitenden im Verkauf.

Neben der landwirtschaftlichen Produktion und dem Gemüseanbau betreiben wir auch eine bedeutende Verarbeitungs- und Verwertungsaktivität: handwerkliche Herstellung von Tofu, Kaltpressung unserer Öle, Herstellung von Konserven und Konfitüren, Backwarenproduktion in unserem Holzofen und andere Verarbeitungsprozesse.

BEWERBEN

Senden Sie uns Ihren Lebenslauf und Ihre Unterlagen an: info@bio-waerberhof.ch