

Das Blaue Kreuz Bern-Solothurn-Freiburg ist eine Fachorganisation für Suchtfragen mit den Arbeits-bereichen Prävention + Gesundheitsförderung, Beratung + Therapie sowie Integration + Betriebe. Rund 90 Mitarbeitende und gut 260 Freiwillige an 13 Standorten setzen die vielfältigen Angebote um, welche durch Leistungsaufträge der Kantone sowie Spenden und Beiträge von Institutionen und Privatpersonen finanziert sind.

Die Vernetzung mit dem Schweizerischen und Internationalen Blauen Kreuz unterstützt die Innovationen und die Qualitätssicherung. Das Blaue Kreuz ist politisch und konfessionell unabhängig.

Unser neues **Bistro kostbar** im Blaukreuz-Brocki Thun ist ein alkoholfreies Restaurant, das als sozialer Treffpunkt fungiert und Plätze zur sozialen und beruflichen Integration anbietet. Per **sofort** oder **nach Vereinbarung** suchen wir

eine Köchin / einen Koch Bistro kostbar

Arbeitspensum 60%

Tätigkeitsbereich:

- **Küchenverantwortung:** Sie übernehmen die kreative Führung in der Küche. Dazu gehört die selbstständige Planung und Zubereitung eines wechselnden, Menüs sowie saisonaler Snacks.
- **Agogische Anleitung:** Sie leiten Menschen in Integrationsprogrammen fachlich und agogisch bei allen Küchenprozessen an, mit dem klaren Ziel der persönlichen und beruflichen Förderung.
- **Warenmanagement:** Sie sind verantwortlich für den Einkauf und die Bewirtschaftung der Waren.
- **Angebotskalkulation:** Sie kalkulieren und erarbeiten Angebote für Gruppenanfragen und zukünftigen Caterings.
- **Hygienekonzept:** Sie stellen die Umsetzung unseres Hygienekonzepts sicher.
- **Teamentwicklung:** Sie wirken aktiv an Teamsitzungen, Projekten und der Weiterentwicklung des Betriebs mit.

Anforderungsprofil:

- **Ausbildung:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin / Koch EFZ mit Arbeitserfahrung.
- **Kulinarische Passion:** Sie haben eine Leidenschaft für die kreative, saisonale Küche und brennen dafür, insbesondere unseren vegetarischen Bereich mit neuen Ideen weiterzuentwickeln.
- **Soziales Engagement:** Eine Ausbildung oder praktische Erfahrung in der Arbeitsagogik ist von grossem Vorteil, um unsere Mitarbeitenden optimal begleiten und fördern zu können. Sie haben Freude an der Begleitung von Menschen in herausfordernden Lebenssituationen.
- **Persönlichkeit:** Sie sind eine organisationsstarke Persönlichkeit, die selbstständiges Arbeiten gewohnt ist und über eine hohe Sozialkompetenz, Dienstleistungsorientierung und Flexibilität verfügt.
- **Administration:** Sie besitzen gute administrative Fähigkeiten und sind sicher im Umgang mit dem PC. Ein Führerausweis der Kategorie B ist von Vorteil.
- **Identifikation:** Sie identifizieren sich mit unserem Leitbild, interessieren sich für Sucht- und Integrationsthemen und tragen das Konzept eines alkoholfreien sozialen Treffpunkts bewusst mit.



Wir bieten:

- **Gestaltungsfreiraum:** Die Möglichkeit, die kulinarische Ausrichtung unseres jungen Bistros aktiv mitzugestalten und eigene kreative Ideen einzubringen.
- **Team:** Ein erfahrenes, engagiertes und unterstützendes Team.
- **Work-Life-Balance:** Profitieren Sie von für die Gastronomie überdurchschnittlich geregelten Arbeitszeiten im Tagesbetrieb (mit vereinzelt Abendeinsätzen), die eine gute Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben ermöglichen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre elektronischen Bewerbungsunterlagen an hr@blaueskreuzbern.ch.

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Stefan Gloor (Bereichsleiter Zentrale Dienste + Betriebe) Tel. 031 398 14 07 und Mike Sigrist (Bereichsleiter Integration) Tel. 062 922 29 23 gerne zur Verfügung.

Blaues Kreuz Bern-Solothurn-Freiburg, Geschäftsstelle, Zeughausgasse 39, 3011 Bern
www.besofr.blaueskreuz.ch