



WIR SUCHEN...

Produktionsleiter/in (m/w/d)

80-100 % Festanstellung, ab 1. November oder nach Vereinbarung

Das Pastarazzi in ist der Ort für Ravioli & Pastaspezialitäten. Wir produzieren Frischpasta in hoher Qualität mit regionalen Zutaten.

WIR BIETEN:

- Ganztages Einsätze ohne Zimmerstunden
- Einen spannenden Arbeitsplatz mit vielfältigen Aufgaben
- Möglichkeit deine Kreativität & Meinung einzubringen
- Möglichkeiten sich innerhalb der PASTARAZZI Gruppe zu entfalten
- Über Weihnachten hast du frei und Zeit den Baum zu schmücken
- Du darfst deine Freiwünsche anbringen, sie werden sogar berücksichtigt, echt wahr!
- Junges, motiviertes Team in einem neuen, modernen Gastrobetrieb.
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit flachen Hierarchien
- Vergünstigungen bei uns, Petrus und unseren Partnern \$\$

AUFGABEN:

- Herstellung von Speisen in hoher Qualität
- Koordination und Sicherstellung der reibungslosen Abläufe
- Fachliche Führung des Personals
- Betriebswirtschaftliche Steuerung der Produktion und Kostenmanagement
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Tages- und Wochenbestellungen tätigen
- Catering Einsätze

ANFORDERUNGEN:

- Ausbildung Koch / Köchin EFZ oder langjährige Erfahrung Lebensmittelproduktion
- Du hast bereits Führungserfahrung gesammelt
- Arbeitest gerne im Team
- hohes Maß an Genauigkeit & Flexibilität

Bist du dabei? Ich freue mich auf deine Bewerbung.
Petra Stöckli / hr@pastarazzi.ch

