

Wir suchen Dich!

Auf unserem vielseitig ausgerichteten Betrieb im Zürcher Oberland wollen wir ein breites und wertvolles Angebot für unsere Kundschaft schaffen. Durch diverse Erlebnis-Angebote wollen wir in Zukunft die Nähe zur Landwirtschaft ermöglichen und ein Verständnis für die Produktion von gesunden und nachhaltigen Produkten schaffen. Ab 2023 ist unser Betrieb in Umstellung zur Bio-Produktion und richtet sich mit sämtlichen Produkten nach den Vorgaben von Bio Suisse.



Da wir ab Frühling 2023 unsere Produktion und Direktvermarktung erweitern, suchen wir eine/n

MitarbeiterIn Hofküche/Verarbeitung/Direktvermarktung

Das Pensum beläuft sich auf ca. 60-80% (ca. 33-44 Std. pro Woche)

Die Hauptaufgaben:

- Mit- & weiterentwickeln der Direktvermarktung
- Mahlzeitenzubereitung für täglich 8-10 Erwachsene und 12 Kinder der Hof-KiTa
- Entwickeln & Verarbeiten von hofeigenen Produkten (Gebäck, Eingemachtes, Saucen, Sirup, Konfi etc.)
- Transport- / Lieferfahrten
- Bei Interesse: Mitarbeit bei anderen Betriebszweigen (Tierhaltung, Ackerbau, Gemüsebau, Obstbau, Kinderbetreuung)

Du verfügst über:

- Eine relevante Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft/Küche oder entsprechende Berufserfahrung (Köchin/Koch, Bäuerinnenschule, HauswirtschafterIn)
- Flair für die Landwirtschaft
- Hohe Eigenmotivation, Genauigkeit und Verlässlichkeit
- Teamfähigkeit
- Erfahrung beim Verarbeiten und Deklarieren von Bio-Produkten von Vorteil

Wir bieten:

- Ein junges, dynamisches Team, das offen für neue Ideen und Projekte ist
- Fortschrittliche und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen
- Mittagstisch
- Individuelle fachliche und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeitsgebiete
- Die Möglichkeit, einen Betriebszweig aktiv mitzugestalten

Interessiert?

Fühlst Du dich angesprochen? Dann freuen wir uns heute schon auf Deine Bewerbung!
Weitere Auskünfte:

Judith Frei | Tel. 079 474 69 21 | hof@rinderbrunnen.ch | www.rinderbrunnen.ch