

Wir suchen Dich!



Auf unserem vielseitig ausgerichteten Landwirtschaftsbetrieb im Zürcher Oberland wollen wir unserer Kundschaft eine vielfältige und sinnvolle Auswahl an Produkten anbieten. Durch diverse Erlebnis-Angebote bieten wir Nähe zur Landwirtschaft und ein Verständnis für die Produktion von gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln.

Da wir ab Frühling 2024 unsere Produktion und Direktvermarktung erweitern, suchen wir eine/n

Mitarbeiter : in Hofküche und Direktvermarktung

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

Die Hauptaufgaben:

- Hauptverantwortung für den Betriebszweig Produkteverarbeitung und Hofladen
- Mahlzeitenzubereitung für alle Mitarbeitenden des Hofes
- Entwickeln & Verarbeiten von hofeigenen Produkten (Gebäck, Eingemachtes, Saucen, Sirup, Konfi etc.)
- Transport- / Lieferfahrten (Führerschein Kat. B erforderlich)

Du verfügst über:

- Eine relevante Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft/Küche oder entsprechende Berufserfahrung (Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft, Köchin/Koch)
- Flair für die Landwirtschaft
- Hohe Eigenmotivation, Genauigkeit und Verlässlichkeit
- Du arbeitest gerne im Team
- Erfahrung beim Verarbeiten und Deklarieren von Bio-Produkten von Vorteil

Wir bieten:

- Ein junges, dynamisches Team, das offen für neue Ideen und Projekte ist
- Flexible Arbeitszeiten und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen
- Mittagstisch
- Individuelle fachliche und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein abwechslungsreiches und vielseitiges Tätigkeitsgebiet
- Die Möglichkeit, einen Betriebszweig aktiv mitzugestalten



Rinderbrunnen
Landwirtschaft zum Anfassen

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