

Mal hier, mal dort? Und doch immer bei uns!

Abteilungsleitung Küche & Logistik

100% - ab 1. Juni 2026 - oder nach
Vereinbarung - m/w/d

Du arbeitest eng mit der Geschäftsleitung und den verschiedenen Abteilungen zusammen und bist verantwortlich für den gesamten Bereich Küche & Logistik. Während unser Team täglich für Genuss sorgt, stellst du sicher, dass Planung, Produktion, Transport und Umsetzung unserer Caterings und Events reibungslos funktionieren.

WAS DU MACHST

- **Du hältst Küche & Logistik zusammen.**
- **Menschen, Material und Timing bringst du auf Linie.**
- **Caterings und Eventeinsätze planst du** – vom Einkauf bis zum Rücktransport.
- **Das Team Küche & Logistik führst und koordinierst du.**
- **Du organisierst Catering-Infrastruktur / -Material, Fahrzeuge und mobile Küchen**
- **Geräte, Lager und Lieferwagen hältst du einsatzbereit.**
- **Einhaltung der Hygiene- und Food-Safety-Standards**
- **Mit Verkauf und Projektleitung arbeitest du eng zusammen.**
- **Abläufe entwickelst du pragmatisch weiter.**
- **Auch bei mehreren Events behältst du den Überblick.**
- **Und du sorgst dafür, dass unsere Caterings nicht nur funktionieren** – sondern richtig gut werden.

WAS DU MITBRINGST

- **Das Küchenhandwerk hast du gelernt** – und weißt, dass es nicht nur für Instagram gut aussehen muss.
- **Unternehmerisches Denken und Überblick** – auch wenn mehrere Events gleichzeitig laufen.
- **Selbstständiges Arbeiten** – ohne dein Team im Regen stehen zu lassen.
- **Menschen führen, motivieren und auch in hektischen Momenten Ruhe bewahren.**
- **Organisationstalent und ein kühler Kopf** – auch bei komplexer Logistik.
- **Ideen einbringen** – ohne gleich einen Grossumbau vorzuschlagen.
- **Humor** – und trotzdem wissen, wann Schluss ist.
- **Sinn fürs Detail** – ohne den Schnittlauch mit dem Lineal zu schneiden.
- **Gutes Deutsch** – und die Fähigkeit, auch in anderen Sprachen charmant den Senf dazuzugeben.
- **Du fährst auch mal unseren Lieferwagen** – und bringst ihn heil zurück.



WAS WIR DIR BIETEN

- **Abwechslungsreiche Arbeit** - sowohl in Küche, Logistik, Event und im Büro.
- **Flexible Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde** - grösstenteils unter der Woche.
- **Work hard, play harder** - in einem Umfeld für Innovation und Kreativität.
- **Offenes Ohr für gute Ideen und Weiterentwicklung unseres Angebots.**
- **Verantwortung für einen zentralen Unternehmensbereich.**
- **Beste Verkehrsanbindung (ÖV & Autobahn) und kostenloser Parkplatz bei der Allmend.**
- Ein Hammer-Team beim **Hauptstadt-Caterer**

WO DU DICH MELDEST

Bitte reiche deine Bewerbung für die Stelle Abteilungsleitung Küche & Logistik ausschliesslich über das **Bewerbungsformular** ein.

Füge deiner Bewerbung bitte folgende Unterlagen bei:

- Lebenslauf (CV)
- EFZ, Diplome und Zertifikate
- Arbeitszeugnisse

Nach dem Absenden des Formulars erhältst du automatisch eine Bestätigungs-E-Mail.

Kontakt für Fragen

Dario Zbinden - Koordinator Personalgewinnung
E-Mail: job@ragazcatering.ch

WER WIR SIND

In den 90er Jahren haben wir in Bern einen legendären Techno Club betrieben, später an internationalen Musikfestivals in den Bergen die allumfassende Verpflegung geschmissen und in verschiedenen Metropolen glitzernde Fashion Shows organisiert. Das war sehr laut. Und ziemlich wild.

Seit 17 Jahren verbinden wir Genuss und Passion. Wir bieten schweizweit massgeschneiderte Catering- & Event-Dienstleistungen an, betreiben eine eigene Eventlocation sowie einen Foodtruck und vertreiben handgemachte Spirituosen sowie F&B-Produkte. Das ist nicht mehr ganz so laut. Aber immer noch ziemlich wild.

ragazcatering.ch
stufenbau.ch

