



Gestalte Bloomell operativ und strategisch mit.

Culinary Manager & Kitchen Manager (100%)

40% Culinary Manager (standortübergreifend) | 60% Küchenverantwortung Sissach

Start: nach Vereinbarung

Bloomell ist ein NextGen-Systemgastronomiekonzept für Breakfast & Brunch mit hochwertigen Produkten, Barista Coffee und einer klaren Haltung zu Qualität, Nachhaltigkeit und Gastfreundschaft. Unter dem Motto „Every Day Sunday“ schaffen wir trendig-urbane Coffeehouses als lebendige Treffpunkte. Betrieben durch die WGT Hospitality AG beschäftigen wir rund 50 Mitarbeitende an drei Standorten in der Deutschschweiz.

Unsere Vision: Menschen aufblühen zu lassen. Gäste durch ein besonderes Brunch-Erlebnis, Teams durch eine inspirierende Arbeitsbedingung.

Für unseren Standort Sissach und die standortübergreifende Weiterentwicklung unseres kulinarischen Konzepts suchen wir eine starke kulinarische Persönlichkeit, die operative Küchenarbeit mit strategischer Produktverantwortung verbindet.

40% Culinary Manager (standortübergreifend)

Du prägst die kulinarische Identität von Bloomell und entwickelst unser Produkt- und Konzeptportfolio weiter.

Deine Aufgaben

- Produkt & Konzept
 - Gesamtverantwortung für alle Bloomell-Produkte, Rezepte und Angebotslinien
 - Entwicklung neuer Gerichte, saisonaler Specials und kreativer Produktideen
 - Sicherstellung, dass das Bloomell-Konzept an allen Standorten konsequent gelebt wird
- Qualität & Standards
 - Definition und Weiterentwicklung von Qualitäts-, Produktions- und Präsentationsstandards
 - Strukturierung aller Rezepte inkl. Portionsgrößen, Kalkulationen und Schulungsunterlagen
 - Standortübergreifende Sicherstellung einer konstant hohen Qualität
 - Enge Zusammenarbeit mit den Küchenverantwortlichen an den Standorten und der zentralen Produktion
- Wirtschaftlichkeit & Prozesse
 - Produktkalkulationen inkl. Ziel-Wareneinsatz
 - Laufende Optimierung von Prozessen und Wirtschaftlichkeit
 - Unterstützung im Einkauf und bei Lieferantenbeziehungen
- Digitalisierung & Wissenstransfer
 - Aufbau und Pflege digitaler Schulungsinhalte
 - Weiterentwicklung unserer digitalen Standard- und Prozessplattformen

60% Kitchen Manager Sissach (operativ)

Du führst die Küche vor Ort, arbeitest aktiv mit und stellst Qualität, Struktur und Teamführung sicher.

Deine Aufgaben

- Gesamtverantwortung für Organisation und Ablauf der Küche
- Aktive Mitarbeit in der Zubereitung und Präsentation unserer Breakfast- & Brunchgerichte
- Führung, Coaching und Tagesverantwortung des Küchenteams
- Sicherstellung der Einhaltung von Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Bestellwesen, Warenannahme und Lagerbewirtschaftung (FIFO)
- Enge Zusammenarbeit mit Standortleitung und Service

Das bringst du mit


- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch EFZ oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Erfahrung in Küchenleitung, Produktentwicklung oder Systemgastronomie
- Abgeschlossene Weiterbildung im Bereich Küchenmanagement, Food Management oder Systemgastronomie oder nachweisbare Erfahrung in einer vergleichbaren Führungs- und Konzeptrolle
- Ausgeprägte Produkt- und Lebensmittelkompetenz sowie ein sehr gutes sensorisches Qualitätsurteil.
- Kreativität und Freude an der Entwicklung von Produkten, die standardisierbar und wirtschaftlich umsetzbar sind.
- Sehr hohe Qualitätsansprüche und Leidenschaft für Breakfast & Brunch
- Strukturierte, wirtschaftlich denkende Arbeitsweise
- Führungskompetenz, Selbstständigkeit und Umsetzungsstärke
- Freude an Standardisierung, Prozessen und digitalen Tools
- Bereitschaft zu Wochenendeinsätzen
- Fähigkeit, operativ mitzuwirken und strategisch zu denken
- Führerausweis B

Wir bieten dir

- Eine Schlüsselposition mit direktem Einfluss auf Produkte, Qualität und Marke
- Kombination aus operativer Küchenarbeit und strategischer Verantwortung
- Enge Zusammenarbeit mit Geschäftsführung, Local und Kitchen Manager
- Grossen Gestaltungsspielraum in einem wachsenden Systemgastronomiekonzept
- Moderne, digital unterstützte Prozesse
- Eine attraktive Arbeitsumgebung am Standort Sissach
- Geregelte Arbeitszeiten im Tagesbetrieb
- Ein engagiertes, ambitioniertes Team mit Freude an Qualität und Entwicklung
- Langfristige Perspektive innerhalb der Bloomell-Welt

Möchtest du Bloomell mitgestalten?

Dann freuen wir uns auf deine vollständige Bewerbung an

 welcome@bloomell.ch