



Wir sind ein innovatives Nonprofit-Unternehmen an der Schnittstelle von sozialem Integrationsangebot und Dienstleistungen für die Öffentlichkeit. Im Auftrag der Gesundheits-, Sozial- und Integrationsdirektion (GSI) des Kantons Bern sind wir verantwortlich für die strategische Planung und das Angebot von Massnahmen zur sozialen und beruflichen Integration von langzeiterwerbslosen Personen.

Die Stiftung intact führt die Mensa Gsteig der Berner Fachhochschule in Burgdorf. Pro Woche werden mehr als 2'000 Mittagessen für Student*innen der Fachhochschule, Schüler*innen des Gymnasiums und für Kitas und Tagesschulen in der Region produziert. Zur Angebotspalette gehören auch Caterings für Privat- und Geschäftskunden. Wir bieten zudem einen Takeaway-Lieferservice an und stellen verschiedene Gastroprodukte für den Verkauf in unseren Ladenlokalen her. Im Zuge einer Neupositionierung haben wir in der Mensa 2024/25 die Umstellung auf Systemgastronomie gestartet, mit konsequent nachhaltiger Produktion und Auslieferung.

Für die verschiedenen Arbeiten in der Mensa werden 20-25 Programmteilnehmende eingesetzt und angeleitet.

Wir suchen ab 1. Mai 2026 oder nach Vereinbarung in Burgdorf eine*n

Bereichsleiter*in Gastro, 80 %

Deine Aufgaben sind

- Verantwortung für den Bereich und das Budget
- Führen des Mensa-Teams mit 5 Mitarbeitenden, 1-2 Lehrlingen, einem Zivi und 20-25 Teilnehmenden
- Weiterentwicklung des Gastronomiekonzeptes, Optimierung der Prozesse und Abläufe
- Mittragen und Umsetzen der strategischen Ziele der Stiftung intact
- Gesamtverantwortung für die Dienstleistungen für Mensa, Kitas und Tagesschulen
- Gesamtverantwortung für Caterings, Events und den Takeaway-Lieferservice
- Verantwortung für die Qualitätssicherung
- Aktive Mitarbeit im Mensabetrieb und bei Caterings
- Netzwerkpflege und Kommunikation intern und extern
- Wahrnehmen der Kundenkontakte von der Offerte bis zur Rechnungsstellung
- Zusammenarbeit mit den Integrationsfachpersonen
- Einführung von Mitarbeitenden, Schulungen und Arbeitssicherheit

Dein Profil

Du bringst mehrere Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie sowie im sozialen Umfeld mit und hast eine Hotelfachschule oder gleichwertige Weiterbildung abgeschlossen. Idealerweise bringst du eine hauswirtschaftliche Betriebsleitung HF, eine Weiterbildung im sozialen Bereich und das Wirtepatent mit. Du verfügst über solide Führungserfahrung und Erfahrung im Change Management. Du bist motiviert, die weitere Umsetzung der geplanten Entwicklungen proaktiv voranzutreiben und hast Freude an der Optimierung von Prozessen.

Betriebswirtschaftliches Denken und strukturiertes Arbeiten sind dir genauso wichtig wie die Menschen im Betrieb. Du meisterst die Herausforderung zwischen Arbeitsintegration und professioneller Dienstleistung mit Humor. Du bist flexibel und belastbar und hast ein hohes Reflexionsvermögen. Veränderungen packst du motiviert und lösungsorientiert an. Das Arbeiten mit verschiedensten Menschen bereitet dir Freude.

Unser Angebot

Wir bieten ein abwechslungsreiches und spannendes Aufgabengebiet in einer sinnstiftenden, innovativen und ökologischen Nonprofit-Organisation mit einem engagierten Team und zentralem Arbeitsplatz. Du profitierst von attraktiven Arbeitszeiten, eine angemessene Entlohnung und wir unterstützen dich bei deinen Weiterbildungen.

Auskunft und Informationen

Theophil Bucher, Geschäftsführer, 034 552 11 01

Mehr Infos & Kontakt: www.wir-bringens.ch

[Der aktuelle Jahresbericht](#)

[Hier bewerben](#)