



Agissez durablement. Mettez du bio dans les assiettes.

Vous voulez aider l'agriculture biologique à percer dans la restauration, favoriser la consommation bio et rendre le monde un peu meilleur? Alors vous êtes à la bonne place chez Bio Suisse. Nous cherchons dès maintenant pour le département Projets stratégiques un ou une

Chef-fe de projet Restauration / Bio Cuisine (80-100 %) poste pour l'instant limité à trois ans

Les champs de travail suivants doivent être cultivés :

Avec l'équipe existente, vous poursuivez le développement du projet pour la restauration démarré avec succès en 2021 et l'amenez dans la phase suivante. Vous apportez des idées nouvelles et assurez une marge de manœuvre financière en acquérant des moyens extérieurs. Vous favorisez l'écoulement de produits bio dans la restauration individuelle et collective et vous acquérez de nouveaux restaurants pour le label de qualité «[Bio Cuisine](#)». Vous développez pour cela une offre attractive de prestations et aidez à former une Communauté Bio Cuisine. Vous renforcez le réseau et les partenariats avec villes, cantons, institutions privées, entreprises ainsi qu'avec la restauration et le commerce, et vous les conseillez pour le développement de chaînes de livraison bio et pour l'augmentation de la part bio dans la restauration. En collaboration avec la fondation foodward et la ZHAW, vous poursuivez le développement de l'offre de formation en cuisine durable «Sustineo» et en assurez le succès à long terme.

Vous ne devez pas savoir conduire un tracteur, mais ...

... convaincre la restauration des avantages des produits bio et de Bio Cuisine. Vous avez du flair pour les produits authentiques et durables et vous communiquez habilement avec les groupes d'intérêts les plus divers dans la restauration, la transformation, l'agriculture, l'administration et la politique. Vous apportez des expériences de la filière alimentaire, l'acquisition, la vente et le secteur des appels d'offres, et vous disposez de préférence d'une formation dans la restauration ou l'alimentation (ES, HES). Vos capacités conceptionnelles et votre travail structuré vous permettent de diriger efficacement des projets complexes. Vous êtes à l'aise dans les négociations et vous savez convaincre. De très bonnes connaissances de l'allemand et du français et le goût pour les déplacements sont indispensables.

Nous offrons télétravail et cuisine rurale

Une place de travail moderne ainsi qu'une équipe motivée et sympathique vous attendent dans notre secrétariat près de la gare CFF de Bâle ou dans notre bureau de Lausanne. Notre règlement d'emploi moderne et social favorise l'équilibre entre travail et vie privée. Une à deux fois par semaine il y a une cuisine à la fois rurale et citadine, c'est-à-dire un repas de midi à des conditions préférentielles.

Qu'attendez-vous de plus? Envoyez maintenant votre candidature à Bio Suisse

Adressez le plus vite possible votre dossier électronique de candidature complet y.c. lettre de motivation, curriculum vitae et certificats à bewerbungen@bio-suisse.ch.

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Elle représente les intérêts de ses plus de 7'500 entreprises agricoles Bourgeon et encadre quelque 1'200 preneurs de licences Bourgeon dans le secteur agroalimentaire. Bio Suisse garantit une agriculture durable qui offre aux hommes d'aujourd'hui une bonne qualité de vie sans menacer les possibilités des générations futures. Le Bourgeon ramène l'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature.

