



Wir suchen ab April 23

Eine Restaurationsfach-frau / mann 80%-100%

Das Zehendermätteli ist ein wunderschönes Gartenrestaurant auf der Engehalbinsel in Bern und ein beliebtes Ausflugsziel. Es wurde umfassend renoviert und verfügt über eine schöne Gaststube, ein zauberhaftes Eventgewächshaus und eine sehr grosse Terrasse. Unsere Gäste sollen in unserer Naturoase unvergessliche Stunden erleben.

Wir zelebrieren Gastfreundschaft und stehen für gutes und fair produziertes Essen. Wenn immer möglich beziehen wir das Gemüse aus unserem hauseigenen Garten.

Für unsere Menschen mit Fluchthintergrund suchen wir ab sofort eine neue Person für die Ausbildungsverantwortung. Tauche mit uns ein in die sinnvolle und spannende Begleitung und arbeite am schönsten Arbeitsplatz von Bern in der Zehendermättelioase.

Dein Aufgabenbereich:

- Service bei Hochzeiten, Events und Tagesgeschäft
- Führung eigener Servicestation
- Betreiben der Bar und Ausgabefenster
- Reinigungsarbeiten und Sicherstellung der Hygienestandards
- Mithilfe der Sicherung der Qualitätsstandards im Service

Du bringst Folgendes mit:

- Ausbildung als Restaurationsfach-frau/mann
- Kommunikative Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Leidenschaft für Interaktion mit Gästen sowie freundliches und repräsentatives Auftreten
- Motivierte, belastbare Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und Eigeninitiative
- Hohe Flexibilität für unregelmässige Arbeitszeiten am Abend- und an den Wochenenden
- Genussbotschafter*in mit Verkaufstalent



Wir bieten:

- Einzigartiger Arbeitsplatz inmitten eines wunderschönen Naherholungsgebiets & Stadtoase
- Unternehmen mit hohem sozialem Engagement und Offenheit für kreative Ideen und etwas Verrücktheit
- Unternehmenskultur geprägt von Verantwortungsbewusstsein und Vertrauen
- Junges und aufgestelltes Team, teilweise mit Fluchthintergrund
- Flexible Arbeitsmodelle
- Marktübliche Anstellungsbedingungen
- Diverse Mitarbeiter-Benefits wie z.B. regelmässige Gesamtfirabebier

Willst du hierzu mehr erfahren? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Online-Bewerbung inkl. Lebenslauf, Arbeitszeugnisse sowie Diplome.

Bitte beachte, dass wir lediglich Bewerbungen auf elektronischem Weg berücksichtigen können. Postbewerbungen werden nicht retourniert.

marcel@zehendi.ch



Wir suchen ab April 23

Serviceaushilfen 60-100%

Für die Sommersaison (Super Studijobs)

Das Zehendermätteli ist ein wunderschönes Gartenrestaurant auf der Engehalbinsel in Bern und ein beliebtes Ausflugsziel. Es wurde umfassend renoviert und verfügt über eine schöne Gaststube, ein zauberhaftes Eventgewächshaus und eine sehr grosse Terrasse. Unsere Gäste sollen in unserer Naturoase unvergessliche Stunden erleben.

Wir zelebrieren Gastfreundschaft und stehen für gutes und fair produziertes Essen. Wenn immer möglich beziehen wir das Gemüse aus unserem hauseigenen Garten.

Wir behandeln unsere Gäste zuvorkommend und wertschätzend. Wir sind ein vielseitiges, kreatives, bunt gemischtes und motiviertes Team.

Wir suchen ab April 23 zur Unterstützung unseres Serviceteams während der Sommersaison Serviceaushilfen. Auch als Studentenjob geeignet.

Dein Aufgabenbereich:

- Mithilfe im Service bei Hochzeiten, Events und Tagesgeschäft
- Betreiben der Bar und Ausgabefenster
- Abwasch
- Reinigungsarbeiten und Sicherstellung der Hygienestandards

Du bringst Folgendes mit:

- Wenn möglich erste Erfahrung in der Gastronomie
- Kommunikative Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Leidenschaft für Interaktion mit Gästen sowie freundliches und repräsentatives Auftreten
- Motivierte, belastbare Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und Eigeninitiative
- Hohe Flexibilität für unregelmässige Arbeitszeiten am Abend- und an den Wochenenden
- Genussbotschafter*in mit Verkaufstalent



Wir bieten:

- Einzigartiger Arbeitsplatz inmitten eines wunderschönen Naherholungsgebiet & Stadtoase
- Unternehmen mit hohem sozialem Engagement und Offenheit für kreative Ideen und etwas Verrücktheit
- Unternehmenskultur geprägt von Verantwortungsbewusstsein und Vertrauen
- Junges und aufgestelltes Team, teilweise mit Fluchthintergrund
- Marktübliche Anstellungsbedingungen
- Diverse Mitarbeiter-Benefits wie z.B regelmässige Gesamtfirabebier

Willst du hierzu mehr erfahren? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Online-Bewerbung inkl. Lebenslauf, Arbeitszeugnisse sowie Diplome.

Bitte beachte, dass wir lediglich Bewerbungen auf elektronischem Weg berücksichtigen können. Postbewerbungen werden nicht retourniert.

ciao@zehendi.ch



Wir suchen ab April 23

ein/e Chef*in de Service in Co-Leitung 80-100%

Das Zehendermätteli ist ein wunderschönes Gartenrestaurant auf der Engehalbinsel in Bern und ein beliebtes Ausflugsziel. Es wurde umfassend renoviert und verfügt über eine schöne Gaststube, ein zauberhaftes Eventgewächshaus und ein sehr grosses Gartenrestaurant. Unsere Gäste sollen in unserer Naturoase unvergessliche Stunden erleben.

Wir zelebrieren Gastfreundschaft und stehen für gutes und fair produziertes Essen. Wenn immer möglich beziehen wir das Gemüse aus unserem hauseigenen Garten.

Wir behandeln unsere Gäste zuvorkommend und wertschätzend. Wir sind ein vielseitiges, kreatives, bunt gemischtes und motiviertes Team.

Wir suchen per sofort eine/n Chef/in de Service in Co-Leitung. Zusammen mit deiner/m Co-Leitung verantwortest du folgende Aufgaben:

- Verantwortung für den reibungslosen Ablauf an allen Service-Stationen und die operative Anlassdurchführung
- Aktive Unterstützung des Service-Teams
- Aufmerksame und dienstleistungsorientierte Gästebetreuung
- Führung und Schichteinteilung der Service- und Aushilfsmitarbeitenden für das Restaurant-Tagesgeschäfts sowie Anlässe
- Leitung der täglichen Service-Besprechung (Briefing) sowie Teilnahme an der Event-/Gastrositzung
- Sicherstellung des Informationsflusses zwischen Event Sales, Event-Infrastruktur, Gastronomie und angrenzende Bereiche
- Schulen und Weiterentwickeln von Mitarbeitenden sowie Sicherstellung von Service-Standards
- Durchführung & Kontrolle des Tagesabschlusses
- Bestellwesen Getränke
- Kontrolle und Umsetzung der vorgegebenen Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien sowie des Umweltmanagements



Du bringst Folgendes mit:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder im Eventbereich (Restaurationsfachfrau /- mann oder ähnlich)
- Berufserfahrung als Chef de Service und/oder operativem Bankett-/Eventservice
- Kommunikative Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Leidenschaft für Interaktion mit Gästen sowie freundliches und repräsentatives Auftreten
- Motivierte, belastbare Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und Eigeninitiative
- Hohe Flexibilität und für unregelmässige Arbeitszeiten am Abend- und an den Wochenenden
- Verantwortungsbewusste und teamorientierte Führungspersönlichkeit
- Genussbotschafter*in mit Verkaufstalent
- Nice to have: AusbildnerInnen Zertifikat für die Ausbildung der Menschen mit Fluchthintergrund / Die Ausbildungsverantwortung wird von der Co-Leitung Service abgedeckt.

Wir bieten:

- Einzigartiger Arbeitsplatz inmitten eines wunderschönen Naherholungsgebiet & Stadtoase
- Unternehmen mit hohem sozialem Engagement und Offenheit für kreative Ideen und etwas Verrücktheit
- Grosser Mitgestaltungsfreiraum beim Definieren deines vielseitigen Aufgabengebietes
- Unternehmenskultur geprägt von Verantwortungsbewusstsein und Vertrauen
- Junges und aufgestelltes Team, teilweise mit Fluchthintergrund
- Durchgehende Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunde
- 5 Wochen Ferien
- Diverse Mitarbeiter-Benefits wie z.B regelmässige Gesamtfirabebier
- Durch zwei gleichwertige Stellen wird die Verantwortung auf mehrere Schultern verteilt.

Willst du hierzu mehr erfahren? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Online-Bewerbung inkl. Lebenslauf, Arbeitszeugnisse sowie Diplome.

Bitte beachte, dass wir lediglich Bewerbungen auf elektronischem Weg berücksichtigen können. Postbewerbungen werden nicht retourniert.

ciao@zehendi.ch