



OFFENE STELLEN

WIR SUCHEN

Operative/r Anlassleiter/in 80-100%

Koch/Köchin, Küchenhilfe 20-30%

Serviceaushilfen/Restauratinsfachmenschen

Betriebsleiter/in Gastronomie 80-100%

Nähere Infos und vollständige Stellenprofile sind auf der Homepage auf dem Startbutton unter Jobs ersichtlich.

Wir nehmen deine elektronische Bewerbung mit Motivationsschreiben und Lebenslauf unter work@zehendi.ch entgegen.



Wir suchen ab April 23 oder nach Vereinbarung

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 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 sind ein vielseitiges, kreatives, bunt gemischtes und motiviertes Team. Wir gehen mit unserem Projekt neue Wege und sind Pioniere im Kreieren eines ganzen Ökosystem mit Gastronomie, Kultur, Soziales und Garten.

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? Wenn auch du Lust hast die Welt zu verändern und bei einem innovativen Projekt dabei zu sein, dann bewirb dich noch heute auf work@zehendi.ch! Wir freuen uns auf deine Online-Bewerbung inkl. Lebenslauf, und kurzes Motivationsschreiben.

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



Wir suchen ab April 23

Eine Leitung operatives Tagesgeschäft 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 sind ein vielseitiges, kreatives, bunt gemischtes und motiviertes Team. Wir gehen mit unserem Projekt neue Wege und sind Pioniere im Kreieren eines ganzen Ökosystem mit Gastronomie, Kultur, Soziales und Garten.

Wir suchen auf die Sommersaison eine Leitung für das operative Tagesgeschäft. In Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung Gastronomie übernimmst 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
- 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)
- 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

Wir bieten:

- Einzigartiger Arbeitsplatz inmitten eines wunderschönen Naherholungsgebiets & 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
- Im Winter die Möglichkeit auf unbezahlten Urlaub.
- Diverse Mitarbeiter-Benefits wie z.B regelmässige Gesamtfirabebier
- Durch zwei gleichwertige Stellen wird die Verantwortung auf mehrere Schultern verteilt.

Willst du hierzu mehr erfahren? Wenn auch du Lust hast die Welt zu verändern und bei einem innovativen Projekt dabei zu sein, dann bewirb dich noch heute auf work@zehendi.ch! Wir freuen 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.



Wir suchen ab April zur Unterstützung unseres Kochteams während der Sommersaison

Eine/n Koch/Köchin Küchenhilfe 20-30%

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 sind ein vielseitiges, kreatives, bunt gemischtes und motiviertes Team. Wir gehen mit unserem Projekt neue Wege und sind Pioniere im Kreieren eines ganzen Ökosystem mit Gastronomie, Kultur, Soziales und Garten.

Dein Aufgabenbereich:

- Hauptverantwortung über unseren Sonntagsbrunch / nach Absprache Dienstagmittag von Juni-Aug. Möglich.
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Küchenabläufe planen, überwachen und optimieren

Du bringst Folgendes mit:

- Mindestens drei Jahre Erfahrung in der Küche
- Motivierte, belastbare Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und Eigeninitiative
- Hohe Flexibilität
- Sensibilität für Slow Food

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
- Durchgehende Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunde
- Marktübliche Anstellungsbedingungen
- Diverse Mitarbeiter-Benefits wie z.B regelmässige Gesamtfirabebier

Willst du hierzu mehr erfahren? Wenn auch du Lust hast die Welt zu verändern und bei einem innovativen Projekt dabei zu sein, dann bewirb dich noch heute auf work@zehendi.ch! Wir freuen 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.

Zehendermätteli im Glück
Wagen zum Glück AG
Reichenbachstrasse 161
3004 Bern

ciao@zehendi.ch

zehendermaetteli-imglueck.ch



Wir suchen ab April 23 oder nach Vereinbarung

Eine/n Betriebsleiter/in Gastronomie 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 sind ein vielseitiges, kreatives, bunt gemischtes und motiviertes Team. Wir gehen mit unserem Projekt neue Wege und sind Pioniere im Kreieren eines ganzen Ökosystem mit Gastronomie, Kultur, Soziales und Garten.

Einen kurzen Einblick in deine Aufgaben und Verantwortungen:

Aufgaben:

- 50 % operativ / 50 % Administrativ
- Personalrekrutierung / Personaldadministration
- MA-Einsatzplanung, Einsatzkoordination der MA sowie Schichtverantwortung
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit ChefIn de Service / Küche / Event
- Ansprechperson für Mitarbeitende und Gäste / Schnittstelle zu GL
- Repräsentation des Betriebs nach innen und aussen.
- Prozessoptimierung
- Kontrolle Daily Business/Sicherstellung der Servicestandarts
- Umsatz und Verkaufsfördermassnahmen
- Reklamationspolitik, Massnahmen einleiten

Hauptverantwortung:

- Bestellwesen (Non Food, Getränke)
- POS / Kassensystem (neue Produkte / Kategorien)
- Koordination Tagesgeschäft (Individual Gäste / Events)
- Leitung wöchentliche Kernteamsitzung
- Reservationsmanagement
- Wahrnehmung einer offenen und kundenorientierten Gastgeberrolle
- Mithilfe bei der Weiterentwicklung der Gastronomiekonzepte unter betriebswirtschaftlichen Aspekten



- Mithilfe bei der Entwicklung und Umsetzung eines zeitgemässen und innovativen Angebots unter Berücksichtigung des Lokalbezugs, der Nachhaltigkeit und der Gästewünsche
- Coaching Entwicklung und Förderung der Mitarbeitenden und Erkennung sowie die Stärkung deren Talente/Ressourcen
- Verantwortung für alle anfallenden administrativen Aufgaben (Tagesabrechnungen / Monatsabschlüsse / Inventur)

Du bringst Folgendes mit:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder im Eventbereich (Restaurationsfachfrau /- mann oder ähnlich) oder langjährige Erfahrung
- 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
- Motivation längerfristig in einem Projekt mitzuwirken
- 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
- 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
- Im Winter die Möglichkeit auf unbezahlten Urlaub.
- Diverse Mitarbeiter-Benefits wie z.B regelmässige Gesamtfirabebier

Willst du hierzu mehr erfahren? Wenn auch du Lust hast die Welt zu verändern und bei einem innovativen Projekt dabei zu sein, dann bewirb dich noch heute auf work@zehendi.ch! Wir freuen 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.

Zehendermätteli im Glück
Wagen zum Glück AG
Reichenbachstrasse 161
3004 Bern

ciao@zehendi.ch

zehendermaetteli-imglueck.ch