



OFFENE STELLEN

WIR SUCHEN für die Saison 2024

Koch/Köchin 80-100%

Chef/in de Service 80-100%

Serviceaushilfen/Restaurationsfachmenschen

Florist/Floristin 60%

Für nähere Infos und vollständige Stellenprofile
runterscrollen

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



Wir suchen ab ende März 24 oder nach Vereinbarung zur Unterstützung unseres Kochteams während der Sommersaison

Eine/n Koch/Köchin 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. Wir behandeln unsere Gäste zuvorkommend und wertschätzend. Wir sind ein vielseitiges, kreatives, bunt gemischtes und motiviertes Team.

Dein Aufgabenbereich:

- Selbständiges Kochen und Anrichten der Speisen
- Teamverantwortung über Bereich Event oder Restaurant
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Küchenabläufe planen, überwachen und optimieren
- Stellvertretung der Küchenchefin

Du bringst Folgendes mit:

- EFZ als Koch/Köchin oder dementsprechende Erfahrung
- Sehr selbständige Arbeitsweise an allen Posten
- Motivierte, belastbare Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und Eigeninitiative
- Hohe Flexibilität für unregelmässige Arbeitszeiten am Abend- und an den Wochenenden
- 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 Benefits wie z.B regelmässige Mitarbeitererevents

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

Bitte beachte, dass wir lediglich Bewerbungen auf elektronischem Weg berücksichtigen können.



Wir suchen ab ende März 24 für die Sommersaison

Ein/n 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 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 CO-Leitung 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
- MA-Einsatzplanung, Einsatzkoordination der MA sowie Schichtverantwortung
- Leitung der täglichen Service-Besprechung (Briefing) sowie Teilnahme an der Event-/Gastrositzung
- Sicherstellung des Informationsflusses zwischen Event Sales, Event-Infrastruktur, Gastronomie und angrenzende Bereiche
- Reservationsmanagement
- 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) oder entsprechende 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
- 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
- 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 auf April 24 oder nach Vereinbarung für die Sommersaison

Serviceangestellte 40-100%

Das Zehendermätteli ist ein wunderschönes Gartenrestaurant auf der Engehalbinsel in Bern und ein beliebtes Ausflugsziel. Es 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 zur Unterstützung unseres Serviceteams während der Sommersaison. 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 auch EFZ/EBA Abschlüsse Wollkommen
- 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 1. April während der Sommersaison 24

Eine/n Florist/in ca.60% im Stundenlohn

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

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. Mit der eigenen Eventfloristik, werden mit den Blumen aus dem Zehendermätteli für unsere Events und den Hofladen individuelle Arrangements kreiert.

Dein Aufgabenbereich:

- Koordinatorin der Zehendi Floristik (Hauptansprechperson)
- Absprache mit Eventmanagement und Blumenproduktion
- Bestellungen
- Produktion für Events und Hofladen
- Betreuung Hofladen

Du bringst Folgendes mit:

- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
- Kommunikative Persönlichkeit
- Leidenschaft für die Floristik
- Motivierte, belastbare Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und Eigeninitiative
- Hohe Flexibilität
- Sensibilität für unsere Nachhaltigkeitswerte / möglichst wenig externer Einkauf

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 Unternehmen
- 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.