



# OFFENE STELLEN

WIR SUCHEN

**Cefköchin/Chefkoch 80-100%**

**Restaurationsleitung 80-100%**

**Küchenhilfen/Köche**

**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](mailto:work@zehendi.ch) entgegen.



Wir suchen ab 1. April 24 oder nach Vereinbarung zur Ergänzung des Leitungsteams

## Eine/n Chefkoch/Chefköchin 80-100%

Das Zehendermätteli ist ein unternehmerisches und vielseitiges Ökosystem aus der Wechselwirkung von Gastronomie, Landwirtschaft und Soziales. Die Oase liegt an der Aare auf der Engehalbinsel in Bern und ist ein beliebtes Ausflugsziel. Wir bespielen verschiedene Outlets und bieten für Events und Tagesgäste ein kulinarisches Angebot. Unsere Gäste erleben bei uns unvergessliche Stunden. Wir zelebrieren Gastfreundschaft und stehen für gutes und fair produziertes Essen. Wenn immer möglich beziehen wir das Gemüse aus unserem hauseigenen Permakulturgarten. Wir sind ein vielseitiges, kreatives, motiviertes und bunt gemischtes Team.

Dein Aufgabenbereich:

- Verantwortlich für den gesamten Küchenprozess von der Planung bis zur Reinigung (HACCP)
- Optimieren und Weiterentwickeln des Küchenprozesses
- Planung und Führung des gesamten Küchenteams (bis zu 8 Mitarbeitenden)
- Aktive Mitgestaltung und Einhaltung des Budgets.
- Mitglied der Geschäftsleitung

Du bringst Folgendes mit:

- Koch/Köchin EFZ mit Abschluss HF von Vorteil
- grosse Erfahrung im Bereich Gastronomie
- Motivierte Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und Lust zum Mitgestalten
- Du respektierst Lebensmittel, Tier und Mensch.

Wir bieten:

- Einzigartiger Arbeitsplatz inmitten eines wunderschönen Naherholungsgebiets & Stadtoase
- Unternehmen mit hohem sozialem Engagement
- Hoher Handlungsspielraum
- Umsatzbeteiligung

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

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



Wir suchen ab 1. April 24 oder nach Vereinbarung zur Ergänzung des Leitungsteams

## Eine/n Restaurationsleiter/in 80-100%

Das Zehendermätteli ist ein unternehmerisches und vielseitiges Ökosystem aus der Wechselwirkung von Gastronomie, Landwirtschaft und Soziales. Die Oase liegt an der Aare auf der Engehalsinsel in Bern und ist ein beliebtes Ausflugsziel. Wir bespielen verschiedene Outlets und bieten für Events und Tagesgäste ein kulinarisches Angebot. Unsere Gäste erleben bei uns unvergessliche Stunden. Wir zelebrieren Gastfreundschaft und stehen für gutes und fair produziertes Essen. Wenn immer möglich beziehen wir das Gemüse aus unserem hauseigenen Permakulturgarten. Wir sind ein vielseitiges, kreatives, motiviertes und bunt gemischtes Team.

Dein Aufgabenbereich:

- Verantwortlich für den gesamten Restaurationsprozess
- Optimieren und Weiterentwickeln der Gastroprozesse
- Planung und Führung des gesamten Gastroteam (bis zu 20 Mitarbeitenden)
- Aktive Mitgestaltung und Einhaltung des Budgets.
- Mitglied der Geschäftsleitung

Du bringst Folgendes mit:

- abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, vorzugsweise mit HF Abschluss
- grosse Erfahrung im Bereich Gastronomie
- Motivierte Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und Lust zur Mitgestaltung
- Du respektierst Lebensmittel, Tier und Mensch.

Wir bieten:

- Einzigartiger Arbeitsplatz inmitten eines wunderschönen Naherholungsgebiets & Stadtoase
- Unternehmen mit hohem sozialem Engagement
- Hoher Handlungsspielraum
- Umsatzbeteiligung

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

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



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung zur Unterstützung unseres Kochteams

## Eine/n Koch/Köchin Küchenhilfe im Stundenlohn

Das Zehendermätteli ist ein unternehmerisches und vielseitiges Ökosystem aus der Wechselwirkung von Gastronomie, Landwirtschaft und Soziales. Die Oase liegt an der Aare auf der Engehalbinsel in Bern und ist ein beliebtes Ausflugsziel. Wir bespielen verschiedene Outlets und bieten für Events und Tagesgäste ein kulinarisches Angebot. Unsere Gäste erleben bei uns unvergessliche Stunden. Wir zelebrieren Gastfreundschaft und stehen für gutes und fair produziertes Essen. Wenn immer möglich beziehen wir das Gemüse aus unserem hauseigenen Permakulturgarten. Wir sind ein vielseitiges, kreatives, motiviertes und bunt gemischtes Team.

Dein Aufgabenbereich:

- Selbständiges Kochen und Anrichten der Speisen
- 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 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 Mitarbeiter-Benefits wie z.B. regelmässige Gesamtfirabebier

Willst du hierzu mehr erfahren? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Online-Bewerbung an [marcel@zehendi.ch](mailto:marcel@zehendi.ch) inkl. Lebenslauf, Arbeitszeugnisse sowie Diplome.

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



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison

## Serviceangestellte im Stundenlohn

Das Zehendermätteli ist ein unternehmerisches und vielseitiges Ökosystem aus der Wechselwirkung von Gastronomie, Landwirtschaft und Soziales. Die Oase liegt an der Aare auf der Engehalbinsel in Bern und ist ein beliebtes Ausflugsziel. Wir bespielen verschiedene Outlets und bieten für Events und Tagesgäste ein kulinarisches Angebot. Unsere Gäste erleben bei uns unvergessliche Stunden. Wir zelebrieren Gastfreundschaft und stehen für gutes und fair produziertes Essen. Wenn immer möglich beziehen wir das Gemüse aus unserem hauseigenen Permakulturgarten. Wir sind ein vielseitiges, kreatives, motiviertes und bunt gemischtes Team.

Dein Aufgabenbereich:

- Mithilfe im Service bei Hochzeiten, Events, Brunch 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 sind willkommen
- 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 an [work@zehendi.ch](mailto:work@zehendi.ch) inkl. Lebenslauf, Arbeitszeugnisse sowie Diplome.

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



Wir suchen ab 1. Mai für die 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](mailto: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.