



# OFFENE STELLEN

WIR SUCHEN

**Koch/Köchin**

**Eventmanagement operativ**

**Chefkoch**

**Betriebsleitung**

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 sofort oder nach Vereinbarung befristet bis Ende September

## Eine/n Koch/Köchin 60-100%

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. Wenn immer möglich beziehen wir das Gemüse aus unserem hauseigenen Permakulturgarten.

Dein Aufgabenbereich:

- Selbständiges Kochen und Anrichten der Speisen
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Anleitung der Küchenhelfer\*innen
- Küchenabläufe planen, überwachen und optimieren

Du bringst Folgendes mit:

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

Wir bieten:

- Einzigartiger Arbeitsplatz inmitten eines wunderschönen Naherholungsgebiets & Stadtoase
- Unternehmenskultur geprägt von Verantwortungsbewusstsein und Vertrauen
- Junges und aufgestelltes Team, teilweise mit Fluchthintergrund
- Durchgehende Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunde
- Flexible Schichtgestaltung (Auch Produktionsschichten MO-FR, 9 to 5)

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 April 24 für die Sommersaison

## Eventmanagement operativ 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. Wir zelebrieren Gastfreundschaft und wenn möglich beziehen wir das Gemüse aus unserem hauseigenen Permakulturgarten.

Wir suchen auf die Sommersaison ein/e Gastgeber:in

- Gastgeber:in von Anlässen sowie Verantwortung für den reibungslosen Ablauf an allen Service-Stationen und die operative Anlassdurchführung
- Leitung der täglichen Event-Besprechung (Briefing) sowie Teilnahme an der Event-/Gastrositzung
- Tagesverantwortung in der Selbstbedienung.
- Sicherstellung des Informationsflusses zwischen Event Sales, Event-Infrastruktur, Gastronomie und angrenzende Bereiche
- 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)
- Lust mit uns zusammen das Zehendi zu prägen
- Verantwortungsbewusste und teamorientierte Führungspersönlichkeit, die gerne bis in die Nacht mit unseren Gäste mitfeiert.

Wir bieten:

- Einzigartiger Arbeitsplatz inmitten eins wunderschönen Naherholungsgebiets & Stadtoase
- Unternehmen mit hohem sozialem Engagement
- Hoher Handlungsspielraum
- Flexible Schichtgestaltung
- Befristetes oder unbefristetes Arbeitsverhältnis möglich.

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 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 Betriebsleiter: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 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 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.