

Die Mischbar Gastro Gruppe mit den Restaurants Provisorium46 und Fabrique28 ist bekannt für ihre inklusiven Gastro-Konzepte. Wir empfangen unsere Gäste in einem stilvollen und einladenden Ambiente. Unsere Speisekarte wird stets frisch und saisonal zubereitet. Wir arbeiten aus Leidenschaft - unser junges diverses Team steht für einen zuvorkommenden und unkomplizierten Service. Mit unseren Restaurants und Kulturbetrieben wollen wir den Mehrwert einer vielfältigen Gesellschaft aufzeigen und gelebte Inklusion auf ungezwungene Art versteh-, sicht- und greifbar machen.

Für die Lorraine 22 suchen wir **ab sofort oder nach Vereinbarung eine:n**

Betriebsleitung Bar & Bistro (80 - 100 %)

Zu deinen Aufgaben gehören

- Führen und Koordinieren sämtlicher Serviceabläufe der Bar/Bistro
- Sicherstellen einer guten und effizienten Zusammenarbeit mit unseren Vorproduktions-Köch:innen
- Koordination und Planung von internen und externen Events (Bankette, Konzerte, Lesungen, Feiern)
- Administrative Aufgaben rund um den Bar- und Bistrobetrieb
- Verantwortung der optimalen Warenbeschaffung, -transport und -kontrolle – wir wirten nachhaltig
- Kreatives Mitwirken bei der Menü- und Getränkekarten-Gestaltung
- Gestaltung und Optimierung von Abläufen und Strukturen in einem neuen Betrieb
- Operative Mitarbeit in den Tages- und Abendschichten, Anleitung und Schulung von Mitarbeitenden mit/ohne Beeinträchtigung
- Netzwerkpflge

Was sind unsere Anforderungen

- Ausbildung in der Gastronomie oder Hotelfachschule
- Erste Erfahrungen in der Teamleitung
- Offenheit für gelebte Feedbackkultur und Weiterentwicklung
- Sehr gute Kenntnisse in deutscher Sprache in Wort und Schrift
- Eine selbstständige, interessierte, flexible, gästenahe und herzliche Persönlichkeit mit grosser Leidenschaft für die Gastronomie
- Koordinationstalent und Bereitschaft effizient und lösungsorientiert auf dynamische Arbeitssituationen einzugehen
- Bereitschaft, in die Philosophie von Blindspot einzutauchen und sich mit der Thematik Inklusion auseinanderzusetzen und auch weiterzubilden
- Sinn für Ordnung und Ästhetik sowie einen grünen Daumen für die bunt bepflanzte Terrasse
- Lust und Möglichkeit auf unregelmässige Arbeitszeiten (Abend- und Wochenendarbeit)
- Vorzugsweise bist du im Besitz des PW-Führerausweises

Das Team

Das Bar- und Bistro-Team besteht aus gastroerfahrenen Menschen mit und ohne Beeinträchtigung in diversen Funktionen wie Schichtleitung, Aushilfen, Reinigung. Du wirst zudem Teil des gastronomischen Kaderteams bestehend aus der Geschäftsleitung, den Restaurantleiter:innen und Chef-Köch:innen der Mischbar Gastro Gruppe.

Wir bieten

- innovatives Arbeitsumfeld mit persönlichem Entwicklungspotential
- Community-basiertes Team mit vielfältigen Kompetenzen
- Raum für Ideen und Kreativität
- Fairer Lohn, interne Schulungen sowie Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ferien und Sozialleistungen nach L-GAV

Interessiert? Dann freuen wir uns auf deine kompletten Bewerbungsunterlagen per Mail an: bewerbung@blindspot.ch

Bei Fragen darfst du dich gerne telefonisch an uns wenden.

Blindspot – Inklusion & Vielfaltsförderung Schweiz

Kristina Grbesic
Geschäftsleitung

Muesmattstrasse 46
3012 Bern
078 919 86 77
www.blindspot.ch