

Die mischbar gastro Gruppe vereint mit viel Innovation und Herzblut diverse gastronomische Angebote wie das Restaurant Provisorium46, die Fabrique28, unseren Oldtimer Foodtruck sowie PopUps. Die *Fabrique28*, als grösster Betrieb, ist im 20er-Jahre Industriedesign-Stil eingerichtet und schafft damit ein inspirierendes Ambiente, wie man es sonst nur in Berlin, London oder New York kennt. Dort befindet sich unsere Ghost Kitchen, in welcher die Gerichte für die externen Projekte gezaubert werden.

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung selbstbestimmt Seite an Seite. Unsere Produkte sind, wo immer möglich, regional sowie saisonal und wir kreieren unsere Menüs jeweils in fleischiger, vegetarischer sowie veganer Variante. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und Vermeidung von Foodwaste ist uns ein grosses Anliegen.

Für unser inklusives Team suchen wir ab 15. August 2023 eine:n

## **Koch/Köchin ghost Kitchen (80 - 100 %)**

### **Deine Aufgaben**

- Arbeit als Koch/Köchin in der Vorproduktion für externe Projekte
- Aufträge strukturiert und effizient umsetzen
- Anleiten von Lernenden sowie Hilfs-Mitarbeitenden mit und ohne Beeinträchtigung
- Mitarbeit bei kulinarischen Konzeptentwicklungen
- Freude am Einmachen, Neukreieren, Ausprobieren – wir kochen frisch und nachhaltig
- Vorbereiten und Durchführen von Banketten und kulinarischen Events
- Vorbereiten und Durchführung von externen Caterings sowie Foodtruck-Anlässen
- Mitarbeit im Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung
- Einhalten der Hygienestandards gemäss Lebensmittelgesetz
- Mit viel Elan, Proaktivität und Motivation dazu beisteuern, neue Projekte zu realisieren
- Einen kühlen Kopf bewahren, auch in einer heissen Küche

### **Du bringst mit**

- Abgeschlossene Ausbildung Köchin/Koch EFZ
- Erfahrung als Koch/Köchin im Bereich à la carte Restaurant
- Gute Kenntnisse in deutscher Sprache in Wort und Schrift
- EDV-Kenntnisse
- Fähigkeit, sich den Arbeitsalltag selbstständig zu gestalten und effizient auf dynamische Arbeitssituationen einzugehen
- Hoher Qualitätsanspruch in Bezug auf Arbeitsprozesse, Produkte & Hygiene
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten (Abend- und Wochenendarbeit)
- Eine selbstständige und interessierte Persönlichkeit
- Bereitschaft, in die Philosophie von Blindspot einzutauchen und sich mit der Thematik Arbeitsinklusion auseinanderzusetzen

## Wir bieten

- Ein angenehmes Arbeitsumfeld: Ein junges und motiviertes Team mit Raum für Ideen und Kreativität
- Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunden (nur in Ausnahmefällen)
- Einbezug in spannende Projektarbeiten
- Faire und gute Entlohnung nach L-GAV
- Weiterentwicklungschancen

Bitte schicke dein komplettes Bewerbungsdossier per E-Mail an [bewerbung@blindspot.ch](mailto:bewerbung@blindspot.ch). Bei Interesse melden wir uns telefonisch für ein erstes Bewerbungsgespräch und eine anschliessende Probearbeit.

## **Fabrique28 Gastro GmbH**

Kristina Grbesic  
Monbijoustrasse 28  
3011 Bern

Telefon: 078 919 86 77

[www.fabrique28.ch](http://www.fabrique28.ch)

[www.blindspot.ch](http://www.blindspot.ch)