

Ein Restaurant zum Verweilen und Geniessen. Ein Wein- und Kulturkeller für verschiedene Anlässe. Das ist die Lorraine22. Zeitgemäss und warm eingerichtet, bietet der grosse lichtdurchflutete Raum mit offener Küche und einer Bar im 'Design für Alle' eine Wohlfühlatmosfera für jedermann. Als Teil der Mischbar Gastro Gruppe wollen wir den Mehrwert einer vielfältigen Gesellschaft aufzeigen und gelebte Inklusion auf ungezwungene Art versteh-, sicht- und greifbar machen.

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung selbstbestimmt Seite an Seite. 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.



Für unser inklusives Team suchen wir ab **Februar 2025** oder nach Vereinbarung eine:n

Inspirierte:n und engagierte:n Köchin/Koch (80%)

Deine Aufgaben

- Arbeit als Koch/Köchin im À-la-carte-Service nach betrieblichen Grundsätzen
- Aufträge strukturiert und effizient umsetzen
- Einen kühlen Kopf bewahren, auch in einer heissen Küche
- Freude am Einmachen, Neukreieren, Ausprobieren – wir kochen frisch und nachhaltig
- Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung
- Einhalten der Hygienestandards gemäss Lebensmittelgesetz
- Mit viel Elan, Proaktivität und Motivation dazu beisteuern, neue Projekte zu realisieren
- Vorbereiten und Durchführen von Banketten und kulinarischen Events
- Vorbereiten und Durchführung von externen Caterings sowie Foodtruck-Anlässen

Du bringst mit

- Abgeschlossene Ausbildung Köchin/Koch EFZ
- Erfahrung als Koch/Köchin im Bereich À-la-carte-Restaurant und Gemeinschaftsverpflegung
- Gute Kenntnisse in deutscher Sprache in Wort und Schrift
- EDV-Kenntnisse
- Fähigkeit, sich den Arbeitsalltag selbst 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 (z. B. Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigung in der Küche) 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 (z. B. die Pop-up Bar8)
- Faire und gute Entlohnung nach L-GAV
- Weiterentwicklungschancen

Bitte schicke dein komplettes Bewerbungsdossier per E-Mail an bewerbung@blindspot.ch. Bei Interesse melden wir uns telefonisch für ein erstes Bewerbungsgespräch und ein anschliessendes Probearbeiten.

Mischbar Gastro GmbH
Kristina Grbesic
Muesmattstrasse 46
3012 Bern
078 919 86 77
www.lorraine22.ch
www.blindspot.ch