

Das WERK 8 in der Halle 8 der früheren Maschinenfabrik Sulzer-Burckhardt liegt mitten im aufstrebenden Gundeldinger-Quartier in einem früheren Industrie -Areal und ist heute ein Restaurant mit rund 140 Sitzplätzen und gleichzeitig auch eine hochklassige Bar mit zusätzlichen 80 Plätzen. Mit den warmen Temperaturen öffnet auch unsere Terrasse mit etwa 70 Plätzen. Eine klare Trennung von Bar und Essbereich gibt es im WERK 8 nicht, die Gäste können also im ganzen Lokal das volle Angebot geniessen.

Ab August 2021 planen wir ein neues Projekt und sind dafür auf der Suche nach einem motivierten Team, das den Outlet selbständig betreut und das Konzept "Fish & Chips by WERK8" mit Begeisterung umsetzt. In kreativer Umgebung befindet sich die kleine Küche, aus der die, aus dem WERK8 bekannten und beliebten, Fischknusperli und Pommes mit hausgemachtem Dip serviert werden.

Teammitglied 20-40% (im Stundenlohn)

Dein Profil

Du bist motiviert, zusammen mit dem Team den neuen Brand "Fish & Chips by WERK8" aufzubauen und zu repräsentieren. Dazu übernimmst Du gerne die Verantwortung in Deinem Bereich. Du bist smart, kommunikativ und arbeitest zielorientiert. Du behältst in hektischen Situationen den Überblick und strahlst Ruhe und Zuversicht aus. Als Allrounder*in kannst Du sowohl die Kundenbetreuung als auch die Zubereitung unserer Fish & Chips übernehmen.

Unsere Betriebssprache ist Schweizerdeutsch, Dein Deutsch in Wort und Schrift ist sehr gut, gute Englischkenntnisse werden vorausgesetzt.

Unsere Erwartungen

- Du hast bereits Erfahrung in der Gastronomie
- Du bist kommunikativ und offen
- Du hast sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse
- Du bist dienstleistungsorientiert
- Du bist selbständig und zeigst viel Engagement und Teamfähigkeit
- Du hast eine positive, gewinnende Ausstrahlung
- Du bringst viel Freude am Kontakt mit Gästen mit

Aufgabenbereiche

- Kundenbetreuung, Koordination der Bestellungen, Essensausgabe und Inkasso
- Selbständiges Mise en Place für Mittags- und Abendservice
- Zubereitung Fish & Chips in Abwesenheit des Teammitglieds Küche
- Speditives Arbeiten gemäss betrieblichen Vorgaben und HACCP-Richtlinien

Was wir bieten

Wir bieten eine einzigartige Arbeitsumgebung, ein Team mit viel Knowhow und Menschlichkeit sowie eine transparente, persönliche Betriebskultur. Pünktliche Lohnzahlung ist für uns selbstverständlich. Die gute Stimmung unseres Teams sehen wir als Grundlage für unsere überdurchschnittliche Gästebetreuung.

Wir sind eine Hand voll ambitionierter Gastronomen und suchen die Herausforderung, das vorhandene Potential voll auszuschöpfen. Als junges Unternehmen suchen wir ebenso begeisterte, dynamische, leistungswillige MitWERKER*innen.

Weiteres

Die Einsätze finden voraussichtlich einmal wöchentlich an einem fixen Wochentag statt. Für Ferienablösungen und sonstige Ausfälle anderer Teammitglieder können zusätzliche Schichten übernommen werden.