

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.

Die Küche im WERK 8 präsentiert sich einfach und einfallsreich, altbewährt aber auch avantgardistisch, angerichtet mit frischen, saisonalen Zutaten. Zu den vier Mittagsmenus bietet abends eine urbane Street Food-Karte originell zubereitete, unkomplizierte Speisen. Grosse und kleine Aperos ab 15 Personen, Flying Dinners und servierte Bankette bis ca. 400 Personen können im lebendigen WERK 8 Alltag stattfinden. Die Angebotspalette fängt mit einfachem Fingerfood an und wird von exquisiten Mehrgänge-Menüs abgerundet – alles hausgemacht, wohl verstanden.

Die grosse Bar, die den Raum prägt, ist zugleich Blickfang als auch WERK-Stätte für Feines, Kreatives aber auch Altbekanntes. Die Bar Crew kümmert sich mit Leidenschaft und viel Knowhow um alles, was den Geist beseelt und die Kehle kühlt. Das umfangreiche Sortiment wird wie selbstverständlich durch hausgemachte Zutaten ergänzt und bietet viel Raum für eigene Kreationen und neue Interpretationen.

Stv. Teamleiter* in Küche 100%

Unsere Erwartungen

Allgemeine Erwartungen

- Du hast Erfahrung in der Teamleitung oder als Sous Chef in grösseren Betrieben
- Du hast eine Ausbildung und mehrjährige Arbeitserfahrung in der Gastronomie
- Du hast eine gute Kommunikationsfähigkeit und Verhandlungsgeschick
- Dein Deutsch ist in Wort und Schrift sehr gut
- Du hast eine hohe Kundenorientierung und Dienstleistungsbereitschaft
- Du bist selbständig, engagiert und teamfähig
- Du hast eine positive, gewinnende Ausstrahlung und eine natürliche Autorität
- Du fühlst Dich sicher in der Führung von Mitarbeitenden
- Du hast umfassende Kenntnisse der Produkte und derer Kosten
- Du kannst betriebsrelevante Ziele formulieren, ausarbeiten und durch Coaching und Controlling die Erreichung derselben sicherstellen

Mitarbeiterführung

- Um deine Ziele zu erreichen führst du einen offenen Dialog mit den Mitarbeitenden, um deine Erwartungen zu kommunizieren
- Dein Führungsstil ist respektvoll
- Die Qualität der Leistung der Mitarbeitenden ist dir wichtig. Mit konstruktivem Feedback förderst du die Motivation der Mitarbeitenden und pflegst damit gleichzeitig auch die Unternehmenskultur
- Du beurteilst die Arbeit der Mitarbeitenden mit Anerkennung und fairer Kritik
- Du setzt die Regeln und Vereinbarungen des Betriebes konsequent durch und sorgst für eine strikte Einhaltung bei den Mitarbeitenden. Du bist dir bewusst, dass du dabei jederzeit als Vorbild funktionierst
- Du förderst die Mitarbeitenden durch individuelle Weiterentwicklung

Deine Aufgabenbereiche

Administration

- Wöchentliche Planung und Durchführung von Meetings mit dem operativen Managementteam oder derer Stellvertretungen
- Laufende Überprüfung des Arbeitsplans auf kurzfristig notwendige Anpassungen
- Umsetzung und Einhaltung allgemeiner Regeln des Küchenteams
- Verantwortung für die täglichen Küchenbestellungen bei Abwesenheit der Teamleitung

Infrastruktur

- Inputs von allfälligen infrastrukturellen Anpassungen an allgemeine Bedürfnisse und Gegebenheiten an den Teamleitung weitergeben
- Kenntnisse der Geräte und deren Funktionsweise sowie diesbezügliches Anleiten der Mitarbeitenden
- Respektvoller, sorgfältiger Umgang mit Maschinen, Werkzeugen und betriebseigenem Mobiliar

Service

- Einteilung, Briefing und Organisation des Küchenteams im daily Business
- Verantwortung Pass bei Abwesenheit Teamleitung
- Ansprechperson während des Service bei Abwesenheit Teamleitung
- Kommunikation und Koordination mit dem operativen Managementteam bei Abwesenheit der Teamleitung
- Qualitätskontrolle der Speisen

Angebotsgestaltung

- Angebotsgestaltung und Kalkulation der Mittagsmenüs
- Erarbeitung des A la carte- und Bankettangebotes in Zusammenarbeit mit der Teamleitung

Strategische Entwicklung

- Inputs für Trends, Konkurrenzanalyse
- Besuch von externen Schulungen / Weiterbildungen
- Inputs allgemeine Sortimentsgestaltung WERK 8

Was wir bieten

Wir bieten ein einzigartiges Lokal, ein zeitgemässes Food- & Bar-Konzept, ein Team mit viel Knowhow und Menschlichkeit sowie eine transparente, persönliche Betriebskultur. Pünktliche Lohnzahlung und sehr gute Verpflegung sind 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 noch junges Unternehmen suchen wir ebenso begeisterte, dynamische, leistungswillige MitWERKER*innen.