



Das Rio liegt unweit von Bern wunderschön an der Aare, mitten im renaturierten Naherholungsgebiet in einem beeindruckenden, ökologischen Glas-Holzbau und wird von einem beherzten Team mit einem Konzept geführt, das für alle und jede Tageszeit etwas zu bieten hat. Hinter dem Restaurant steht die Aarezyt AG, zehn umtriebige Köpfe aus den unterschiedlichsten Bereichen.

Das Restaurant verfügt über 50 Innenplätzen und 100 Aussenplätzen. Die Küche ist zeitgemäss nachhaltig, dabei aber immer simpel, und doch mit einer guten Portion Kreativität gewürzt. Wir möchten alle ansprechen, und alle sollen es sich auch leisten können, bei uns zu verweilen. Für diese spannende Herausforderung suchen wir genau dich:

Küchenchef*in (80 – 100%)

Ab April 2025 oder nach Vereinbarung

Das sind deine Hauptaufgaben:

- Gesamte Verantwortung für die Küche
- Menuplanung und Kalkulation
- Umsetzung & weiterentwicklung unseres Angebotes
- Erledigen des Wareneinkaufs & Lagerbewirtschaftung
- Fachliche & Personelle Führung des Küchenteams auf Augenhöhe
- Sicherstellung der Qualität
- Durchführung von Caterings und Anlässen
- Umsetzung des Hygienekonzepts in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung

Das wünschen wir uns von dir:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch*in EFZ oder gleichwertige Arbeitserfahrung
- Führungserfahrung
- Du bist motiviert, loyal und freust dich auf ein neues Projekt
- Du arbeitest gerne im Team mit flachen Hierarchien
- Die Organisation der Küche
- Du kannst dich mit unserem Betrieb identifizieren

Das kannst du von uns erwarten:

- Flexible Arbeitseinteilung nach Absprache
- Viel Gestaltungs- und Entwicklungsspielraum
- Ein Arbeitsplatz mit Fenstern und sicht auf die Aare

Wir freuen uns auf deine Bewerbung inkl. Lebenslauf per Mail. Bei Fragen melde dich bei Dagmar oder Steffi.