



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:

Koch / Köchin (80 – 100%)

Ab Mai 2025 oder nach Vereinbarung
Befristet bis Ende September 2025

Das sind deine Hauptaufgaben:

- Tägliche Produktion der Speisen unseres Angebots
- Selbständig Kochen und auch mal alleine die Küche am Laufen halten
- Warenannahme & Mitverantwortung der Lagerbewirtschaftung
- Tägliche Reinigungsarbeiten in der Küche
- Einhaltung sowie Umsetzung des Hygienekonzeptes

Das wünschen wir uns von dir:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch*in EBA/ EFZ oder gleichwertige Arbeitserfahrung
- Respektvollen Umgang mit unserem Team & Gästen
- Bereitschaft unser gesamtes Team bei den anfallenden Arbeiten zu unterstützen
- Gepflegtes und sauberes Arbeiten in unserer offenen Küche
- Zuverlässigkeit und Freude an deinem Beruf
- Dass du dich mit unserem Betrieb identifizieren kannst

Das kannst du von uns erwarten:

- Flexibles Arbeitspensum nach Absprache
- Befristeter Arbeitsvertrag bis Ende September 2025
- Stundenlohn
- Ein Arbeitsplatz direkt neben der Aare

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