



Chez Anja Sommerhaus, Burgdorf

Das berühmte Sommerhaus aus Burgdorf wird ab Frühling 2024 unter neuem Namen „Sommerhaus Chez Anja“ und mit ergänztem Konzept wiedereröffnet. Das Chez Anja Team freut sich auf die neue Herausforderung und wird neben ihrem einzigartigen Brunch auch Mittag-, Nachmittag- und Abendservice anbieten. Zusätzlich werden über das ganze Jahr verschiedene Events, Themenwochen und Catering angeboten, um das kulinarische Erlebnis zu erweitern. Das Sommerhaus Chez Anja setzt auf Qualität, Natürlichkeit und Innovation und legt dabei Wert auf regionale Bezugsquellen und unterstützt lokale Bauern und Produzenten.

Für dieses besondere Projekt sind wir auf der Suche nach engagierten, innovativen und erfahrenen Gastronomen, Köchen und Servicekräften, die aktiv mitwirken und ein exklusives kulinarisches Erlebnis ermöglichen wollen. Stellenantritt per Februar/März 2024.

Bist du bereit für eine neue Challenge und interessierst dich für eine der genannten Stellen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbungsunterlagen (CV und Diplome) und dich persönlich kennenzulernen.

Chef de Service Sommerhaus Chez Anja



100%, Burgdorf
Ab Februar/März 2024

Das bewegst DU

- Verantwortung und Koordination des gesamten Servicebereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs sowie operative Leitung des Serviceteams
- Aktive Mitarbeit im Service mit eigener Station und Unterstützung des Service Teams in allen Belangen
- Professionelle, freundliche und aufmerksame Beratung und Bedienung der Gäste
- Verantwortung und Durchführung von Banketten und Events im Sommerhaus in Absprache mit Küchenchef und Direktionsassistent/In
- Administrative Aufgaben (Bestellungen, Inventur, Statistiken, Personalplanung, Reservationsmanagement)
- Einhaltung des Hygienekonzepts innerhalb und ausserhalb des Restaurants
- Verantwortung über das Kassensystem und Reservationssystem
- Führen, Motivieren und Weiterentwickeln unseres Service Teams sowie Schulung des Personals
- Qualitätssicherung, Einhaltung und Sicherstellung des betrieblichen Standards

Das bringst DU mit

- Du hast eine abgeschlossene Lehre EFZ als Restaurationsfachfrau/-mann
- Du bringst mind. zwei Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen oder gleichen Position mit
- Du bringst mind. zwei Jahre Führungserfahrung mit
- Du hast bereits Erfahrung im à la carte Service und der Organisation von Events/Banketten
- Du bist flexibel, belastbar, teamorientiert und packst gerne mit an
- Du hast eine Frontorientierte Persönlichkeit und überzeugst mit deinem Charme sowie stets professionellen Auftreten gegenüber unseren Gästen, Mitarbeitern und Partnern
- Du möchtest Etwas bewirken und bist ein Macher Typ
- Du bist digital affin

Das zeichnet DICH aus

- Kundenorientierung
- Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- Agilität und Flexibilität
- Engagement und Loyalität
- Zielorientiertes Denken und Handeln

Das bieten wir DIR

- **Genuss:** Vergünstigte, frische und gesunde Mitarbeiterverpflegung
- **Vergünstigungen/Gutscheine:** Mitarbeiter Rabatte, Geschenke zu Jubiläum und Geburtstagen
- **Flexibilität:** Bei 100% Pensum Möglichkeit auf 4 Tage Woche, Teilzeitarbeitern und Jobsharing möglich, keine Zimmerstunden
- **Arbeitskleidung:** Wir stellen und reinigen die Arbeitskleidung der Mitarbeiter
- **Entlohnung:** Marktgerechtes Salär und 13. Monatslohn
- **Weitere Benefits:** Attraktive Pensionskassenlösung, individuelle Bonus Möglichkeiten
- **Mitsprache und Aufstiegschancen:** Du hilfst dabei mit das Sommerhaus Chez Anja zum beliebtesten Restaurant der Schweiz zu machen

Bewerbung (CV und Diplome) an Stephan Werthmüller, GM, sommerhaus@chezanja.ch