

Das Provisorium46 gehört zu den bekanntesten Restaurants in der Berner Länggasse – stilvoll, einladend und mit einer Küche, die saisonal, frisch und mit viel Liebe zubereitet ist. Doch wir sind mehr als ein Gastro-Betrieb: Wir zeigen, wie gelebte Inklusion im Alltag funktioniert. In unserem jungen, diversen Team arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung zusammen. Wir setzen uns dafür ein, dass alle ihren Platz finden – im Team, im Beruf und in der Gesellschaft. Wenn du Lust hast, Gastfreundschaft mit Haltung zu verbinden und Gastronomie von morgen mitzugestalten, dann bist du bei uns genau richtig.



Für unser inklusives Team suchen wir **per 01. September 2026** oder nach Vereinbarung eine:n

Köchin/Koch (100 %)

Deine Aufgaben

- Menüplanung sowie Neukreierung, Warenkalkulation, Bestell- und Lagerwesen
- Anleiten von Mitarbeitenden mit und ohne Behinderung
- Einen kühlen Kopf bewahren, auch in einer heissen Küche
- Mit viel Elan, Proaktivität und Motivation neue Projekte realisieren
- Weiterentwicklung der vielfältigen vegetarischen und veganen Küche
- Vorbereiten und Durchführen von Banketten und kulinarischen Events
- Planen und Durchführen von externen Caterings
- Umsetzung unserer nachhaltigen Lieferanten-Strategie für Bio- und Regionalprodukte
- Einhalten der Hygienestandards gemäss Lebensmittelgesetz

Du bringst mit

- Abgeschlossene Ausbildung Köchin/Koch EFZ
- Berufsbildner:innen-Ausweis oder die Bereitschaft, diesen zu erlangen
- Gute Kenntnisse in deutscher Sprache in Wort und Schrift
- EDV-Kenntnisse
- Fähigkeit, den Arbeitsalltag selbst zu gestalten und effizient auf dynamische Arbeitssituationen einzugehen
- Hoher Qualitätsanspruch in Bezug auf Arbeitsprozesse und Produkte
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Eine selbstständige, humorvolle und interessierte Persönlichkeit
- Bereitschaft, dich mit der Thematik Arbeitsinklusion (z. B. Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigung) auseinanderzusetzen
- PW-Führerausweis von Vorteil

Wir bieten

- Ein angenehmes und innovatives Arbeitsumfeld
- Ein junges und motiviertes Team mit Raum für Ideen und Kreativität
- Arbeitseinsätze ohne Zimmerstunden
- Faire und gute Entlohnung sowie Kompensation von Überstunden während den Sommermonaten

Bitte schicke dein komplettes Bewerbungsossier per E-Mail an bewerbung@blindspot.ch. Bei Interesse melden wir uns telefonisch für ein erstes Bewerbungsgespräch und ein anschliessendes Probearbeiten.

Blindspot – Inklusion & Vielfaltsförderung Schweiz

Laurence Frey

Assistentin der Geschäftsleitung

Muesmattstrasse 46

3012 Bern

Telefon: 031 932 36 32

www.provisorium46.ch

www.mischbargastro.ch

www.blindspot.ch