

# DIE HEITERE FAHNE SUCHT: CO-KÜCHENCHEF\*IN ODER SOUS-CHEF\*IN (60-80%)



Die Heitere Fahne ist ein inklusiver Kulturort, in dem gewirkt, gefeiert und fein gegessen wird. Die rund 40 Beteiligten im Betriebsteam und viele Freiwillige träumen, inspirieren und versuchen sich in der Kunst, eine lebensbejahende Gesellschaft zu gestalten – auch die Gesellschaft von morgen. Wir veranstalten Theater, Konzerte, Privatanlässe, Festivals und führen einen regulären Beizenbetrieb.

Wir setzen auf eine umweltbewusste und grosszügige Küche: Es werden fast ausschliesslich saisonale, lokale und biologische Produkte verwendet und mit Ausnahme der Privatanlässe wird immer vegetarisch gekocht. Zudem legen wir Wert auf Hausgemachtes: vom Sauerteigbrot und Zopf über Sauerkraut und Pickles bis zu den Desserts. Wir kochen in folgenden Formaten:

- Verschiedene Privatanlässe (Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Tagungen, Personalanlässe, bis zu 250 Gäste)
- «Steiler Freitag» (Restaurantbetrieb während Kulturanlässen, 80 bis 150 Gäste)
- «Heitere Pizzaabend» (100 bis 120 Gäste)
- «Heitere Sonntagsbrunch» (abwechselnd vegetarisch/vegan, 150 Gäste)
- Mittagstisch der Tagesschule Wabern (bis zu 70 Kinder)
- Sommerfestivals mit Foodständen

Nun sind wir auf der Suche nach einer Person, welche unser Küchenteam als Sous- oder Co-Chef\*in ergänzen möchte. Alle Infos zur Stelle findest du auf der zweiten Seite. Kochst du mit Herz und hast Lust, die Heitere Küche mitzugestalten und -führen? Dann melde dich mit deinem Dossier unter [job@dieheitererfahne.ch](mailto:job@dieheitererfahne.ch) – Bewerbungsfrist ist der 20. März 2025.





### **DEINE HAUPTAUFGABENBEREICHE UMFASSEN...**

- Küchenverantwortung für einzelne Kultur- und Privatanlässe
- Mitverantwortung über ein regelmässiges Format (bspw. Steiler Freitag)
- Mitverantwortung über Bestellwesen und Lieferant\*innen-Entwicklung
- Mitverantwortung über die Wartung der Küchengeräte
- Menuplanung und Kalkulation für Privat- & Kulturveranstaltungen
- Sicherstellung der Konstanz und Qualität
- Mitverantwortung bei der Umsetzung und Kontrolle des Hygienekonzepts
- Fachliche und personelle Führung der Küchenmitarbeitenden
- Mitgestaltung der Philosophie des Gastrobetriebes



### **DAS BRINGEN WIR MIT...**

- 9 Wochen Ferien & Arbeitsfrei an Ostern, Pfingsten und Weihnachten
- Keine Zimmerstunden
- Flache Hierarchien und geteilte Verantwortungen
- Flexible Arbeitseinteilung nach Absprache
- Viel Raum für Kreativität und Mitgestaltung
- Möglichkeit, sich in anderen Bereichen des Kulturbetriebes zu verwirklichen
- Lohn nach dem Heitere Lohmodell & L-GAV
- Freier Eintritt an Kulturveranstaltungen



### **WAS WIR UNS VON DIR ERTRÄUMEN...**

- Abgeschlossene Ausbildung als Köch\*in EFZ oder mind. 2 Jahre Berufserfahrung
- Interesse an nachhaltiger und vegetarischer Küche
- Initiative und positive Persönlichkeit
- Effizienz und Liebe zum Detail
- Führungsqualitäten und Organisationsfähigkeiten
- Die gesunde Portion Idealismus und Interesse an Kultur und Inklusion



### **WANNS LOSGEHT...**

- Arbeitsbeginn ab 1. Juni 2025 oder nach Absprache



### **GUT ZU WISSEN...**

- Wir stehen ein für eine berufliche Gleichstellung aller Lebensformen, Hintergründe und Geschlechter. Somit sind Bewerbungen von People of Color, Persönlichkeiten mit familiärer Migrationsgeschichte, Menschen mit physischen und psychischen Besonderheiten und Vertreter\*innen von Gruppen, die in der Kulturwelt noch unterrepräsentiert sind, ausdrücklich erwünscht.

**UND JETZT AHOI – MELDE DICH MIT DEINEM DOSSIER**

**UNTER [JOB@DIEHEITEREFAHNE.CH](mailto:JOB@DIEHEITEREFAHNE.CH)!**

**BEWERBUNGSFRIST: 20.3.2025**