

# DIE HEITERE FAHNE SUCHT:



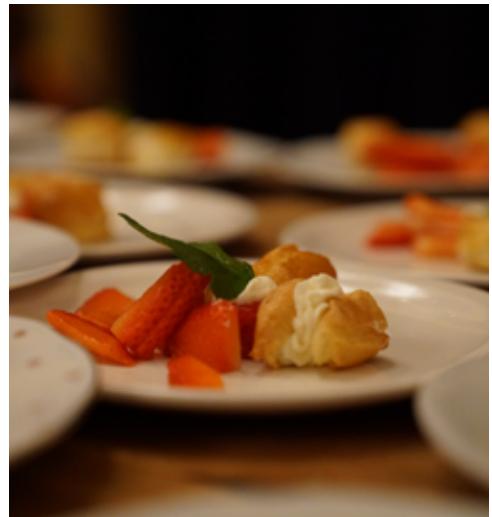
# CO-KÜCHENCHEF\*IN (60-80%)

Die Heitere Fahne ist ein inklusiver Kulturort, an dem gewirkt, gefeiert und fein gegessen wird. Die rund 40 Beteiligten im Betriebsteam und viele Freiwillige 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 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 Pickles bis zu den Desserts. Im diversen Küchen-team arbeiten Menschen mit Migrationsgeschichte, psychischen Herausforderungen oder Begleitungsanspruch. Wir kochen in folgenden Formaten:

- 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)
- Sommerfestivals mit Foodständen

Nun sind wir auf der Suche nach einer Person, welche unser Küchenteam als Co-Küchenchef\*in ergänzen möchte. Alle Infos zur Stelle findest du auf der zweiten Seite. Kochst du mit Herz und hast Lust, ab Frühling 2026 die Heitere Küche mitzugestalten und -führen? Dann melde dich mit deinem Dossier unter [job@dieheiterefahne.ch](mailto:job@dieheiterefahne.ch) – Bewerbungsfrist ist der 31. Januar 2026.





#### **DEINE HAUPTAUGABENBEREICHE UMFASSEN...**

- Teamführung in Co-Leitung des sogenannten «Küchenplaneten», dem Küchenbereich der Heitere Fahne mit sieben Mitarbeitenden
- Planung, Koordination und Umsetzung der Heitere Küche in Co-Leitung (Menüplanung und Rezepte; Wareneinkauf, Qualitätskontrolle)
- Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzepts in Zusammenarbeit mit der Wirtin
- Planung und Umsetzung des gastronomischen Angebotes verschiedenster Privatanlässe (Menüvorschläge, ev. Vorbesprechung mit Kundschaft)
- Planung und Umsetzung von Gastronomieangeboten ausser Haus, wie zum Beispiel an Rollschuh-/stuhldiscos, Festivals, mobilen Gastro- und Kulturangeboten
- Einarbeitung, Unterstützung und Begleitung von Menschen mit besonderen Ausgangslagen, insbesondere Menschen mit Behinderungen, psychischen Herausforderungen oder Migrationsgeschichte
- Herstellung und Weiterentwicklung von Produkten für die Heitere Fahne
- Teilnahme an regelmässigen Arbeitsgruppen- und Kollektivsitzungen



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

- 7 Wochen Ferien & Arbeitsfrei an Ostern, Pfingsten und Weihnachten
- Keine Zimmerstunden und flexible Arbeitseinteilung nach Absprache
- Flache Hierarchien und geteilte Verantwortungen, viel Raum für Kreativität und Möglichkeit, sich in anderen Bereichen des Kulturbetriebes zu verwirklichen
- Lohn nach dem Heitere Lohnmodell & L-GAV (Stundenlohn zwischen CHF 30-36)



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

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



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

- Arbeitsbeginn ab 1. März 2026 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.

**MELDE DICH MIT DEINEM DOSSIER UNTER [JOB@DIEHEITEREFAHNE.CH!](mailto:JOB@DIEHEITEREFAHNE.CH)  
BEWERBUNGSFRIST: 31.1.2026**