



## **Servicemitarbeiter (a) 80-100%**

**Ab September 2021 oder nach Vereinbarung**

Stand August 2021

### **FREIBANK SPEIS & TRANK**

---

Die Freibank bietet im geschichtsträchtigen Waaghüsli des alten Berner Schlachthofes eine einfache, kreative und gesunde Verpflegung mit hohem Genussfaktor – vorwiegend für das Mittags- und Apérogeschäft.

In der Küche setzen wir gezielt auf ein ausgewogenes Verhältnis unterschiedlichster Fleischstücke. Dabei liegt der Fokus auf Schmorstücken, Siedfleisch, Innereien und Wurstwaren, um auch weniger beliebte Fleischstücke stärker ins Bewusstsein der Gäste zu rücken.

Verschiedene Events, Abendanlässe, unsere Freibank „Metzgete“ sowie „Tischete“ sowie die saisonalen Konzepte Robotayaki – Tischgrill @Freibank und „bim Portier“ bereichern das Betriebskonzept. An Wochenenden können die Räumlichkeiten exklusiv für geschlossene Gesellschaften gemietet werden.

### **STELLENBESCHRIEB Servicemitarbeiter (w/m) 80-100%**

---

Bist du aufgeschlossen und begeisterungsfähig, hast eine Affinität zu Essen und Trinken sowie Events und Kultur, bist du selbstständig, engagiert und bringst eine hohe Dienstleistungsbereitschaft mit? Kannst du dir vorstellen, in einem etwas anderen, dafür umso spannenderen Betrieb zu arbeiten? DANN BIST DU GENAU DER/DIE RICHTIGE!

Wir bieten dir in der Freibank einen abwechslungsreichen und modernen Arbeitsplatz mit hohen Entwicklungsmöglichkeiten in einem dynamischen Unternehmen mit ambitionierten Zielen.

Während deiner Beschäftigung in der Freibank Speis & Trank, eröffnen sich dir verschiedene Aufgabenbereiche In folgenden Bereichen:

#### **SELBSTÄNDIGES FÜHREN EINER EIGENEN SERVICESTATION**

#### **ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN INKL. COCKTAILS & LATTE ART SOWIE VON KLEINEN SPEISEN**

#### **MITHILFE BEI DER DURCHFÜHRUNG VON EVENTS**

#### **ROBATAYAKI – TISCHGRILL@FREIBANK**

#### **WINTER POP-UP BIM PORTIER**

Gemeinsam mit deinen Arbeitskollegen, bist du für einen erfolgreichen Auf- und Ausbau des Betriebes besorgt:



## **SELBSTÄNDIGES FÜHREN EINER EIGENEN STATION**

---

Du übernimmst die Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf während des Tagesgeschäfts auf deiner eigenen Servicestation. Du erhältst Einblicke bei der Handhabung des Kassensystems sowie bei der Pflege von diversen Gerätschaften.

## **ZUBEREITUNG VON SPEIS & TRANK**

---

Nach einer kurzen Einführungsphase sowie eines Barista Kurses hilfst du am Buffet mit bei der Zubereitung von Getränken, Cocktails, Latte Art sowie kleinen Speisen aus der Feierabend Karte.

## **EVENTS**

---

Die Mitarbeit an grossen Kundenanlässen sowie an eigenen Events wie der Freibank „Metzgete“ sowie „Tischete“ gehören zu den Highlights. Auch das selbständige durchführen von kleinen Apéros gehören nach kurzer Einführungszeit zu deinen Aufgaben.

## **ROBATAYAKI – TISCHGRILL@FREIBANK**

---

Mai – September

Ein Grillerlebnis der besonderen Art auf der vor Regen geschützten Freibank Veranda. Bei «Robatayaki – Tischgrill@Freibank» erleben die Gäste ein 4-Gänge Menü mit besonderen Fleischstücken und ein kreatives Vegi-Angebot begleitet von herzhaften Beilagen und Marinaden – zubereitet auf original japanischen Holzkohle Tischgrills.

Nach Absprache werden deine Fähigkeiten auch hier gefragt sein.

## **WINTER POP-UP BIM PORTIER**

---

November – Februar

In einer der wohl schönsten Holzhöhlen in Bern gibt's bei offenem Feuer und geselliger Runde Cervelats zum selber braten und Glühmost mit Ingwerer sowie das beliebte Raclette vom Holzkohle Tischgrill. Hier wirst du im Winter gelegentlich zum Einsatz kommen. „Bim Portier“ wird ein unkomplizierter, sympathischer und kundennaher Service zelebriert.

Haben wir dein Interesse geweckt? Melde dich bei uns – gerne erklären wir dir am Telefon und vor Ort mehr über unsere Vorstellungen und die Möglichkeiten. Wir freuen uns auf deine Kontaktaufnahme.

Dein Kontakt:

David Gross  
david.gross@freibank.ch  
031 333 14 40