

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 – echt, unkompliziert und mitten im Leben.

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.



Per **1. Oktober 2025** oder nach Vereinbarung suchen wir eine:n

Restaurantleiter:in & Berufsbildner:in 100%

Was dich erwartet

- Du führst und koordinierst sämtliche Serviceabläufe im Restaurant
- Du begleitest Lernende mit Beeinträchtigung im Service auf Stufe INSOS PrA, EBA, EFZ
- Du arbeitest eng mit unserem Küchenchef zusammen und bringst eigene Ideen in der Menü- und Getränkekarten-Gestaltung ein
- Du organisierst coole interne und externe Events (Bankette, Partys, Pop-ups)
- Du erledigst administrative Aufgaben rund um den Restaurantbetrieb (exkl. Buchhaltung, HR, Kommunikation)
- Verantwortung der optimalen Warenbeschaffung und -kontrolle – wir wirten nachhaltig
- Du gestaltest und optimierst Arbeitsabläufe und -strukturen
- Du sorgst für ein schönes, lebendiges Ambiente und hast einen grünen Daumen für die bunt bepflanzte Terrasse

Was du mitbringst

- Du hast eine Gastro-Ausbildung (EFZ oder Hotelfachschule) und erste Erfahrungen in der Teamleitung
- Du bist offen, reflektiert und gehst gern mit Feedback um
- Du hast Lust, Verantwortung zu übernehmen und dich weiterzuentwickeln
- Du sprichst und schreibst sehr gutes Deutsch
- Du brennst für Gastfreundschaft, Nachhaltigkeit und willst mit Menschen arbeiten – echt und auf Augenhöhe
- Du bist ein Koordinationstalent und kannst effizient und lösungsorientiert auf dynamische Arbeitssituationen eingehen
- Du bist interessiert, in die Philosophie von Blindspot einzutauchen und dich mit der Thematik Inklusion auseinanderzusetzen und auch weiterzubilden
- Du hast kein Problem mit unregelmässigen Arbeitszeiten (Abend- und Wochenendarbeit)
- Du hast vorzugsweise den PW-Führerausweis Kat. B

Bei uns erwartet dich ein Arbeitsplatz mit Sinn, Herz und viel Raum für deine persönliche und fachliche Entwicklung sowie Kreativität. Du arbeitest in einem jungen, engagierten Team, das Vielfalt lebt und neue Ideen willkommen heisst. Wir bieten dir faire Löhne, Ferien- und Sozialleistungen gemäss L-GAV und ein Arbeitsumfeld, in dem du dich einbringen kannst. Im Provisorium46 arbeitest du in einem lebendigen, sinnstiftenden Umfeld, das Gastronomie und gelebte Inklusion verbindet.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf deine kompletten Bewerbungsunterlagen per Mail an:
bewerbung@blindspot.ch

Bei Fragen darfst du dich gerne telefonisch an uns wenden.

Blindspot – Inklusion & Vielfaltsförderung Schweiz
Kristina Grbesic
Geschäftsleiterin
Muesmattstrasse 46
3012 Bern
078 919 86 77
www.blindspot.ch