

## **PROGR** **Zentrum für Kulturproduktion**

Der PROGR ist ein Atelierhaus und Kulturzentrum im Herzen der Stadt Bern – ein Arbeitsort für mehr als 200 Kulturschaffende aus den Sparten Musik, Fotografie, Design, Grafik, Film, Literatur, Tanz, Theater und Kunst. Im PROGR sind zudem mehrere Galerien, Veranstaltungslokale und zwei Gastronomiebetriebe beheimatet. Ab Januar 2023 übernimmt die Stiftung PROGR den Betrieb des Gastro- und Veranstaltungslokals in der Turnhalle.

Für die Übernahme, den Neuaufbau und die Leitung der Gastronomie suchen wir per 1. Mai 2022 oder nach Vereinbarung eine:n innovative:n, selbstständige:n und kulturinteressierte:n

**Leiter:in Gastronomie, Mitglied der Geschäftsleitung**  
**(Zu Beginn 50%, anschl. 100%)**

### **Anforderungen**

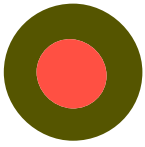
Du verfügst über mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer Leitungsfunktion im Gastgewerbe mit entsprechenden Weiterbildungen (bspw. Hotelfachschule, G2 oder G3 etc.). Dich zeichnet ein hohes Verantwortungsbewusstsein aus und du arbeitest gerne selbstständig. Herausforderungen gehst du lösungsorientiert an, bist dabei offen für Neues und handelst unternehmerisch. Deine kommunikativen und sozialen Fähigkeiten sind überdurchschnittlich und du magst Führungs- und Teamarbeit. Kunst und Kultur interessieren dich und du bringst vorzugsweise Erfahrungen an der Schnittstelle von Kulturveranstaltungen und Gastronomie mit.

### **Deine Aufgaben**

Als Leiter:in Gastronomie verantwortest und führst du den gesamten Gastrobetrieb. Er umfasst Küche, Bar sowie Catering und deckt alle gastronomischen Leistungen der Stiftung PROGR ab. Gemeinsam mit der Geschäftsleitung erarbeitest du ein neues Gastrokonzept, stellst ein passendes Team zusammen und übernimmst dessen Leitung. Weiter bist du für die Bereiche Angebotsgestaltung, Verkauf, Kostenkontrolle, Kalkulation, Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und Verhandlungen mit Lieferant:innen verantwortlich. Zu deinen Aufgaben gehören zudem die Qualitätskontrolle und die Weiterentwicklung des gastronomischen Angebots. In deiner Funktion als Leiter:in Gastronomie arbeitest du eng mit den internen und externen Kulturveranstalter:innen zusammen und als Mitglied der Geschäftsleitung der Stiftung PROGR bist du für die Umsetzung der Gesamtstrategie des PROGR mitverantwortlich.

### **Wir bieten**

Bei uns erwartet dich eine vielseitige und herausfordernde Tätigkeit im Bereich der Gastrokultur und die Möglichkeit, den PROGR als Ganzes aktiv mitzugestalten.



## PROGR Zentrum für Kulturproduktion

Als Teil eines engagierten und motivierten Teams bist du massgebend an der Gestaltung und Umsetzung eines neuen Kapitels in der Geschichte des PROGR beteiligt. In diesem Rahmen entwickelst du mit viel Gestaltungsfreiheit und Eigenverantwortung das künftige Gastro-Angebot für die Stiftung PROGR.

Wir freuen uns besonders über Bewerbungen von FINTA\* und/oder Menschen mit Migrationserfahrung.

Bitte sende deine kompletten Bewerbungsunterlagen an [silvia.hofer@progr.ch](mailto:silvia.hofer@progr.ch)

Für weitere Informationen kannst du dich gerne an die Geschäftsleiterin Silvia Hofer wenden. [silvia.hofer@progr.ch](mailto:silvia.hofer@progr.ch), 031 318 82 70.