

THAI EATERY

Service / Chef de Service

Wir eröffnen ein thailändisches Take-Away Restaurant in der Berner Altstadt. Wie immer dreht sich bei uns alles um liebevoll und frisch zubereitete Thai-Gerichte. Wir haben es uns zum Ziel gemacht, Thailändische Nudelgerichte in einem urbanen Lokal anzubieten und das Erfolgsangebot von suban und nari THAI EATERY zu vervollständigen. Das junge, einzigartige Konzept bietet tolles Potenzial, dich und deine Ideen einzubringen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. März 2024 oder nach Vereinbarung eine zuverlässige Person (m/w/d) im Service:

Bist du unserer Stammkundschaft im grossen Mittagsansturm gewachsen, packst mit an und bedienst sie freundlich und speditiv? Während des Abendservice umsorgst du unsere Gäste mit deiner charmanten Art; Nebst Betreuung unserer Inhouse-Gäste schaffst du den Spagat zwischen Küche, Take-Away und Velokurieren. Unser innovatives Konzept bietet viel Platz für Regionalität, Nachhaltigkeit und Trends und somit tolles Potenzial, dich und deine Ideen einzubringen.

Deine Aufgaben

- Umfassende Gästebetreuung
- Inkasso und Tagesabrechnungen
- Weiterentwicklung unseres Konzepts und der Abläufe
- Umsetzung des Hygienestandards

Deine Anforderungen

- Ausbildung in der Gastronomie oder Berufserfahrung im Service
- Verantwortungsbewusste und unternehmerisch denkende Person
- Aufgestellt, interessiert, neugierig, zuvorkommend, loyal
- Stressresistent und Sinn für Ordnung
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- Ein trendiges Konzept mit viel Spielraum für Kreativität und neue Ideen
- Arbeiten in einem kleinen, motivierten und dynamischen Team
- Angenehmes Betriebsklima und wertschätzende Kundschaft
- Attraktive Arbeitszeiten

Fühlst du dich angesprochen? Dann freuen wir uns dich kennenzulernen!
Deine vollständige Bewerbung nehmen wir gerne unter **nari@nari.be** entgegen.

Nari, Suban & Team