

# JOBS IM PARKI

VON GRÜNDLICH FRITTIERT BIS  
ELEGANT SERVIERT

## KÖCH\*IN / KOCH (40-80%)

### DER JOB KONKRET

- Du arbeitest in der Küche als Teil des Gastronomiebetrieb auf dem Parki. Zusammen mit dem Barteam schmeisst Du unsere Buvette. Auf dem Menüplan stehen zumeist einfache Speisen, etwa warme Iklämmti (Sandwiches), Frittiertes, Grillwaren und Salate.
- In der Sommersaison bedienen wir unsere Kund\*innen an der Bartheke. Diese erhalten dort ihr Getränk und kriegen einen Bon. Mit dem Bon kommen sie zum Küchenfenster, fügen eventuell noch Sonderwünsche an und erhalten ihr bestelltes Essen von Dir. Du bist also auch in regem Kontakt mit den Gästen.
- Unser Angebot beinhaltet vegane, vegetarische und Speisen mit Fisch/Fleisch. Vielleicht hast Du mit dem Küchenteam Lust, das Angebot weiterzuentwickeln! Neben den Abendschichten gibt es Produktionsschichten, in diesen wird das Essen für die nächsten Tage vorproduziert.
- In unserem kollektiv geführten Betrieb teilen wir alle Aufgaben. Du übernimmst also auch Hintergrundaufgaben wie das Entgegennehmen und Kontrollieren von Lieferungen (Lager-/Bestellwesen) oder die Verantwortung für Arbeitsabläufe, Hygienestandards, Kalkulationen, die Weiterentwicklung des Essen-Angebots oder administrative Aufgaben.
- Du bist mitverantwortlich für die Einhaltung der Hygienevorschriften, führst selbständig Reinigungs-, Aufräum- und Kontrollarbeiten durch und protokollierst diese.
- Als Mitarbeiter\*in auf dem Park Platz gibst Du Interessierten Auskünfte über das Projekt und Veranstaltungen und hilfst diesen bei kleineren Aufgaben wie Schlüsselübergaben und Ähnlichem mit.

Aktuell ist eine Umstrukturierung des Park Platz im Gang, konkret wird ein neues Kollektiv für die Leitung des Projekts und die Gestaltung des Platzes gesucht. Dies bedeutet, dass die künftige Form des Parki gerade etwas ungewiss ist. Als Mitarbeiter\*in des Gastrobetriebs wirst du auf diesen Prozess aber Einfluss nehmen können, wenn du das möchtest.

## BRINGST DU MIT

- Freude an der Arbeit mit Menschen und am Umgang mit Getränken und Speisen.
- Die Fähigkeit, selbständig und gewissenhaft zu arbeiten.
- Erfahrung in der Gastronomie (von grossem Vorteil) oder die Bereitschaft, sich in diesem Umfeld Wissen und Fertigkeiten anzueignen.
- Hohe Flexibilität bezüglich Arbeitspensum und Arbeitseinsätzen sowie die Bereitschaft, Tages-, Abend- und Nachtschichten zu leisten.

## KRIEGST DU

- Eine Anstellung in einem jungen Betrieb, in welchem alle Mitarbeitenden bemüht sind, ihr Arbeitsumfeld bewusst und fair mitzugestalten
- Abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeiten oder die Verantwortung über gewisse Teilbereiche
- Viel Arbeit während der Sommersaison von Mai bis und mit dem September und deutlich weniger Arbeit während der restlichen Zeit im Winterbetrieb
- Die Möglichkeit, im Team gemeinsam Entscheidungen zu treffen und die Freiheit eines kollektiven Betriebs zu geniessen

## BETRIEBSSTRUKTUR

Der Park Platz ist in erster Linie ein Ort, der kulturelle und politische Projekte ermöglichen soll. Der Gastronomiebetrieb ist in diesem Sinne zwar ein eigenständiges Projekt auf dem Platz, er ist aber stark von der Identität des Ortes geprägt.

Die Buvette sorgt auf dem Parki für ein angenehmes Ambiente und versorgt unsere Besucher\*innen mit allerlei Geniessbarem. Durch unser Angebot hauchen wir dem Areal Leben ein, schaffen Zugänglichkeit und funktionieren als Treffpunkt ohne Konsumzwang.

Wir unterhalten den Platz und finanzieren einen Grossteil der Infrastruktur auf dem Areal über unseren Gewinn. Im Winter bieten wir 35 Sitzplätze im Inneren, in den warmen Monaten zusätzlich bis zu 120 im Freien. Wir öffnen nur bei schönem Wetter, bei Regen fallen die Schichten ins Wasser.

Wir streben ein möglichst hierarchiefreies Miteinander an. Das bedeutet, dass wir die Arbeiten neben dem klassischen Kochen kollektiv teilen und Verantwortungsbereiche je nach Kapazität und individueller Vorstellung vom Arbeitsalltag gemeinsam abmachen. Alle Teammitglieder\*innen sind Teil der Entscheidungsprozesse. Wir pflegen einen freundschaftlichen Umgang untereinander und es ist uns ein Anliegen, dass sich künftige Angestellte gut ins Gastroteam und in das Projekt Park Platz einfinden und sich damit identifizieren können.

Im Gegenzug zählen wir auf die Zuverlässigkeit und Initiative der einzelnen Teammitglieder\*innen.

Es finden regelmässig Teamsitzungen statt.

**Bist Du interessiert oder hast Du noch Fragen?**

**Dann sende uns deine Bewerbung mit Deinem Lebenslauf und mit den Antworten auf unsere Fragen (siehe unten) und allenfalls deine Fragen per Mail an [job@lokomotiveletten.ch](mailto:job@lokomotiveletten.ch)**

**Was uns unter anderem interessiert...**

- Wieso interessierst Du dich für eine Stelle auf dem Park Platz?
- Hast Du Erfahrung in der Gastronomie? Wo, wie, was?
- Bist du auf ein bestimmtes Pensum angewiesen?

**WIR FREUEN UNS, VON DIR ZU LESEN!**