

# BRASSERIE SÜD

Servicemitarbeitende | 80% - 100%

per April oder nach Vereinbarung  
 Direkte/r Vorgesetzte/r: Chef de Service

## Süd AG

Die Süd AG, geführt von den erfahrenen Gastronomen Nenad Mlinarevic und Valentin Diem, ist ein dynamisches Unternehmen, das kontinuierlich wächst und einen Ort für Kulinarik und Genuss bietet. Neben unseren renommierten Partnerrestaurants "Bauernschänke", "Neue Taverne", "Neumarkt" und "The Counter" betreiben wir auch ein Catering-Unternehmen für externe Events.

## Brasserie Süd

Im historischen Wannerbau, welcher 1871 errichtet wurde, erstrahlt seit Dezember 2023 die neue Brasserie Süd. Mit 140 Innen- und 40 Aussenplätzen wird auf insgesamt 370 Quadratmetern ein kontemporäres Brasserie-Konzept geboten, der Fokus liegt auf hochwertigen Speisen und einem kuratierten Getränkeangebot. Im Mezzanin befindet sich die denkmalgeschützte «Da Capo Bar» von Trix & Robert Haussmann. Südwestlich schliesst das Fine-Dining Restaurant «The Counter» an. Herz der Räumlichkeiten bildet der Tresen, an dem die Gäste hautnah eine einmalige Fine-Dining Experience von Mitja Birlo (Koch des Jahres 2022) und seinem Team erleben dürfen.

## Deine Rolle

In der Rolle als Servicemitarbeiter/in bist du für deine Servicestation verantwortlich und sorgst dafür, dass all unsere Gäste einen herausragenden Service und ein angenehmes kulinarisches Erlebnis geniessen können. Du verkörperst unsere Leidenschaft für Speisen und unsere Begeisterung für Weine von charakterstarken Produzenten sowie hausgemachte Drinks vor unseren Gästen.

Dank deiner strukturierten und effizienten Arbeitsweise bleibst du selbst bei hohem Gästeaufkommen ruhig, und du behältst stets den Überblick darüber, dass alles reibungslos verläuft. Durch tägliche Schulungen hast du die Möglichkeit, dein Wissen über verschiedene Produkte kontinuierlich zu erweitern und zu vertiefen.

## Deine Aufgabe

- Fachkundige Beratung, Betreuung und Bedienung unserer geschätzten Gäste im Restaurant
- Selbstständiges Leiten einer Servicestation
- Vorbereitung des Mise en Place und effiziente Arbeitsweise
- Gewährleistung eines reibungslosen Serviceablaufs auch bei hohem Gästeaufkommen
- Aufräumarbeiten vor, während und nach dem Service
- Strikte Einhaltung und Umsetzung der Hygienestandards gemäss HACCP-Richtlinien

## Das bist Du

- Berufserfahrung im Service ist von Vorteil, jedoch nicht zwingend erforderlich
- Du legst grossen Wert auf Qualität sowohl im Service als auch bei den Produkten
- Eigeninitiative, Engagement, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit gehören zu deinen Stärken
- Deine Arbeitsweise ist strukturiert und von Verantwortungsbewusstsein geprägt
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen sind für dich selbstverständlich
- Auch in Zeiten mit hohem Gästeaufkommen bleibst du belastbar, flexibel und arbeitest effizient
- Du pflegst eine respektvolle, offene und ehrliche Kommunikation auf allen Ebenen
- Du beherrschst Deutsch oder Englisch auf einem guten Niveau

# BRASSERIE SÜD

## Das bieten wir Dir



Ein junges und  
dynamisches Team



Faires Trinkgeldsystem



Regelmässige Schulungen  
und Degustationen



Geregelte Arbeitszeiten und  
langfristige Dienstpläne



Ausgewählte kostenlose  
Getränke



Langfristige  
Entwicklungsmöglichkeiten  
innerhalb der Unternehmung



Attraktiven Mitarbeiterrabatt in den Partnerbetrieben  
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt)

In unserem Team hast du die Möglichkeit, deine Leidenschaft täglich in einer anspruchsvollen und faszinierenden Umgebung auszuleben. Wir versuchen täglich, stets höchste Qualität, einzigartigen Stil und exklusive Wertigkeit zu bieten. Dabei arbeitest du in einem jungen und dynamischen Team, das sich mit Engagement und Freude gemeinsam für den Erfolg einsetzt.

Möchtest du Teil unseres Teams werden? Wir freuen uns darauf, deine vollständige Bewerbung per E-Mail an Clemens Merk unter [clemens@brasserie-sued.ch](mailto:clemens@brasserie-sued.ch) zu erhalten.