



Seit März ist das Bistro 21Stärne in der Villa Stucki beim Eigerplatz in Bern geöffnet. Es ist eine Initiative von Mensch21! zur Schaffung von Arbeitsplätzen im allgemeinen Arbeitsmarkt für Menschen mit Trisomie21.

Von Montag bis Freitag bieten wir jeweils verschiedene Mittagsmenus an. Am Freitag und Samstag ist das Bistro auch am Abend geöffnet. 21Stärne kann ebenfalls für Feiern und Events gebucht werden.

Dafür suchen wir per sofort eine/-n

## Köchin/Koch mit Herz 20% - 80%

Sie bringen mit:

- ★ Flair im Umgang mit Menschen mit besonderen Bedürfnissen
- ★ Teamfähigkeit, der Wille, mit unseren Jugendlichen mit Behinderungen kreativ, schmackhaft, saisonal und abwechslungsreich zu kochen wird vorausgesetzt.
- ★ Sie bringen ihre Fachkenntnisse in unseren Betrieb ein und nutzen die Entfaltungs-, Mitbestimmungs- und Entwicklungsfreiräume zum Gelingen unseres Projektes.
- ★ HACCP ist für Sie kein Fremdwort, Arbeitssicherheit im Betrieb hat oberste Priorität, Sauberkeit und Hygiene sind ihnen ein Anliegen.
- ★ Warenbewirtschaftung, Fertigung und gluschtiges Anrichten gehören zu ihren Kernkompetenzen.

Es erwartet Sie:

- ★ Lebensqualität Fördernde Arbeitszeiten (Freitag- und Samstagabend-Einsätze alternierend alle 2 Wochen).
- ★ Aussergewöhnliche Mitarbeitende, eine "etwas Andere" Gastronomie und ein engagiertes Team.
- ★ Offene, transparente und unkomplizierte Kommunikation.

Begeistert? Dann freuen wir uns auf einen ersten spannenden Austausch.

Fragen beantwortet Andrea Villa, Präsidium Mensch21!