

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 zu erhalten.

BRASSERIE SÜD

Service Staff | 80 - 100%

Starting from April or by agreement
Direct Supervisor: Chef de Service

Süd AG

Led by experienced restaurateurs Nenad Mlinarevic and Valentin Diem, Süd AG is a dynamic company continuously growing and providing a place for culinary excellence and enjoyment. In addition to our renowned partner restaurants "Bauernschänke," "Neue Taverne," "Neumarkt," and "The Counter," we also operate a catering company for external events.

Brasserie Süd

Since December 2023, the new Brasserie Süd has been shining in the historic Wannerbau, built in 1871. With 140 indoor and 40 outdoor seats, a contemporary brasserie concept is offered on a total of 370 square meters, focusing on high-quality cuisine and a curated selection of beverages. In the mezzanine, you'll find the listed "Da Capo Bar" by Trix & Robert Haussmann. To the southwest, the fine-dining restaurant "The Counter" is adjacent. The heart of the premises is the counter, where guests can experience a unique fine-dining experience up close with Mitja Birlo (Chef of the Year 2022) and his team.

Your Role

As a service staff member, you are responsible for your service station, ensuring that all our guests enjoy outstanding service and a pleasant culinary experience. You embody our passion for food and our enthusiasm for wines from characterful producers, as well as homemade drinks in front of our guests. Thanks to your structured and efficient working method, you remain calm even during high guest traffic and always ensure that everything runs smoothly. Through daily training, you have the opportunity to continuously expand and deepen your knowledge of various products.

Your Tasks

- Expert advice, care, and service for our valued guests in the restaurant
- Independent management of a service station
- Preparation of Mise en Place and efficient work
- Ensuring smooth service even during high guest traffic
- Cleaning before, during, and after service
- Strict compliance with and implementation of hygiene standards according to HACCP guidelines

Who You Are

- Professional experience in service is advantageous but not mandatory
- You place great value on quality both in service and in products
- Initiative, commitment, reliability, and teamwork are among your strengths
- Your working method is structured and characterized by a sense of responsibility
- A well-groomed appearance and good manners are self-evident for you
- Even in times of high guest traffic, you remain resilient, flexible, and efficient
- You cultivate respectful, open, and honest communication at all levels
- You have a good level of proficiency in German or English

BRASSERIE SÜD

What We Offer



A young and
dynamic team



Fair distribution of tips



Trainings and tastings



Reliable working hours and
long-term schedules



Selected free beverages



Long-term development
opportunities within the
company



Employee discount in our partner restaurants
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt)

In our team, you have the opportunity to pursue your passion daily in a challenging and fascinating environment. We strive daily to provide the highest quality, unique style, and exclusive value. You will work in a young and dynamic team that collaborates with dedication and joy for success.

Do you want to become part of our team? We look forward to receiving your complete application by email to Clemens Merk at clemens@brasserie-sued.ch