

Das «Kreuz» in Solothurn ist die älteste genossenschaftlich geführte Beiz der Schweiz. Zur Genossenschaft gehören ein Restaurantbetrieb mit 100 Innen- und 60 Aussenplätzen, Räumlichkeiten für private Anlässe und Bankette bis zu 100 Personen, ein Hotel mit 12 Zimmern, die Cafébar Landhaus, ein Kulturbetrieb und im Sommer die Aussenbar “Böxli” direkt an der Aare.

Unsere Küche legt Wert auf vielfältige und saisonale Gerichte, die neben Kreuz-Klassikern auch zahlreiche vegetarische und vegane Optionen umfassen. Die Speisen sind fast ausschliesslich hausgemacht und mit Produkten von regionalen Lieferant:innen.

Für unser Küchenteam suchen wir per 1. Januar 2027 oder nach Vereinbarung eine:n

Sous-Chef / Sous-Cheffe, 80 - 100% (mit Option auf Küchenchef:in)

Deine Aufgaben

- Selbstständige Führung eines Postens
- Mitgestaltung und Weiterentwicklung unseres Speiseangebotes
- Mitorganisation und Durchführung von Banketten und Grossanlässen
- Mitverantwortung bei der Warenbewirtschaftung
- Unterstützung bei administrativen Aufgaben (z.B. Einsatzplanung, Menükalkulation, Inventur)
- Sicherstellung der Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften (HACCP)

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
- Erfahrung im à la carte-Service
- Motivation dich und den Betrieb weiterzuentwickeln
- Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeit (Option Küchenchef:in innerhalb der nächsten zwei Jahre)
- Die Möglichkeit, schon jetzt auf Wunsch einzelne Arbeitsbereiche (z.B. Bankettwesen) oder Verantwortlichkeiten (z.B. Sitz in Geschäftsleitung) zu übernehmen
- Viel Raum für eigene Ideen
- Die Möglichkeit, Genossenschafter:in zu werden und aktiv mitzubestimmen

Bitte schick deine Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben (max. 1 A4), CV, Diplome) an kreuz@solnet.ch. Unter dieser Adresse oder 032 622 20 20 steht dir Fritz Kaufmann (Küchenchef) zur Verfügung.