



Attraktives  
Wohnen, Leben  
und Arbeiten  
zwischen City und  
Naherholungsgebiet

Allschwil gehört zu den grössten Gemeinden der Nordwestschweiz und ist eine innovative Vorortsgemeinde von Basel. Die Nähe zu dieser Stadt prägt Allschwils Charakter, ohne dass die Gemeinde dadurch ihre politische und mentale Eigenständigkeit einbüsst.

Per 1. Januar 2025 bietet das Freizeithaus Allschwil eine Stelle

## Organisator/in Bistro & Verpflegung (60%)

zur Entwicklung und Durchführung eines attraktiven Verpflegungsangebots.

**Das Freizeithaus Allschwil arbeitet nach einem soziokulturellen Konzept** und bietet offene Angebote für Eltern mit Kleinkindern, Kinder und Jugendliche. Die weiteren Tätigkeitsfelder sind Veranstaltungen, Kurse und Bildungsangebote, Raum- und Sachvermietungen sowie Bistro und Verpflegung.

Der oder die Organisator/in Bistro & Verpflegung erfüllt eine wichtige Querschnittsaufgabe in der Institution und erlaubt erstmals eine professionelle Führung der diversen Verpflegungsangeboten. Die Raumeinheit «Bistro & Bühne» mit Gastroküche und überdachter Terrasse steht zur Entwicklung eines einfachen aber attraktiven Angebots bereit. Das Freizeithaus geht Partnerschaften ein und bietet Infrastruktur zur Umsetzung von Projekten und Angeboten. So soll auch in der Verpflegung neben dem selbstorganisierten Angebot durch Support und Anleitung ergänzende Gastroangebote entstehen.

Ihnen obliegt die Verantwortung für das Warenlager und den Lebensmitteleinkauf, die Umsetzung aller gastronomischen Gesetze/Verordnungen, die Schulung des Teams Freizeithaus und von Betriebsgruppen. Zudem kümmern Sie sich um die Einsatzplanung sowie das Kassensystem. Zentral ist ihr Interesse und die Bereitschaft etwas aufzubauen und das Aufgabenfeld zu gestalten.

**Wir erwarten** eine Person mit Erfahrung beim Führen eines Bistros, Cafés oder Take-Aways, die sowohl in der Küche als auch hinter der Theke die notwendigen Fähigkeiten besitzt und als Gastgeberin die Besuchenden während der Öffnungszeiten und bei Anlässen willkommen heisst. Ein Führerausweis (B) ist notwendig. Mehrsprachigkeit ist von Vorteil. Die Arbeitszeiten sind zwischen Mittwoch und Samstag flexibel und beinhalten Einsätze am Abend und vereinzelt an Sonntagen.

**Wir wenden uns** an eine Person mit abgeschlossener Berufslehre als **Köchin/Koch** EFZ oder **Restaurantfachfrau/-mann** EFZ oder **Systemgastronomiefachfrau/-mann** EFZ, die zudem den **Wirtekurs** (G1 bei GastroSuisse o.ä.) absolviert hat und die notwendigen Patente für den Kanton Baselland besitzt. Wir bieten Ihnen einen äusserst abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit grossem Gestaltungsspielraum und viel Verantwortung. Die Infrastruktur und die Prozesse dürfen nach Bedarf des Angebots entwickelt werden. Es erwartet Sie ein spannendes Arbeitsumfeld, Planungs- und Fachsitzungen im Team und moderne Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Unsere Webseite [freizeithaus-allschwil.ch](http://freizeithaus-allschwil.ch) bietet Ihnen einen ersten Einblick. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Schäfer, Co-Abteilungsleiter Jugend, Familie, Freizeit, Sport unter 061 486 27 10 / 079 882 98 02 gerne zur Verfügung.

Für Ihre Bewerbung nutzen Sie bitte ausschliesslich unser online-Formular unter [www.allschwil.ch](http://www.allschwil.ch). Anderweitig eingereichte Bewerbungen können nicht berücksichtigt werden.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

[www.allschwil.ch](http://www.allschwil.ch)