

# gessnerallee

**DIE GESSNERALLEE ZÜRICH**  
sucht nach Vereinbarung

Eine\*n Barverantwortliche\*n 60 - 80%

Die Gessnerallee ist ein Ort für **Theater, Tanz, Performance, Musik und Communityprojekte**. Als Co-Produzentin ausgewählter Projekte und als Veranstalterin von lokalen und globalen Produktionen, ist die Gessnerallee eine der grössten Bühnen für die freien performativen Künste in der Schweiz. Die Gessnerallee ist ein **Künstler\*innenhaus**, das Koproduzentin und Plattform für Künstler\*innen der lokalen und internationalen Szene ist. Für die **vielfältige Stadtgesellschaft** ist die Gessnerallee ein Begegnungsort, an dem urbane Realitäten verhandelt werden.

Die Gessnerallee setzt sich dezidiert für **antirassistische und diskriminierungsarme** Praxen in der Kunst und Kunstproduktion ein. Die Gessnerallee versteht sich als eine **teamorientierte Arbeitgeberin**, bei der **Künstler\*innen und Mitarbeiter\*innen immer im Mittelpunkt** stehen. Das Team der Gessnerallee befindet sich in einem Prozess der Organisationsentwicklung und wird in diesem Prozess professionell von unterschiedlichen Coaches begleitet.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Januar 2022 eine\*n Barverantwortliche\*n an der Bar Stall 6. Der Stall 6 ist einerseits eine Bar für Feierabendbiere, Theaterfoyer und auch Veranstaltungsort für das künstlerische Programm der Gessnerallee (Konzerte, Parties, Lesungen, Talks und Performances). Du arbeitest eng mit dem Leiter Gastronomie zusammen und unterstützt ihn bei der Koordination der rund 8 Barmitarbeiter\*innen und bei der Vorbereitung von Apéros und Vermietungen.

## **DEINE AUFGABENFELDER, DEIN ARBEITSBEREICH IM TEAM**

- Verantwortung und aktive Mitarbeit an der Front unserer Foyer-Bar und Eventlocation
- Unterhalt der Foyer-Bar, Angebotsgestaltung und den Erhalt des Qualitätsstandards
- Mitgestaltung der Barkarte
- Führung und Schulung von Mitarbeitenden (ca. 8 Stundenlöhner\*innen)
- Unterhalt des Lagers und der Kontrolle der Warenwirtschaft
- Enge Zusammenarbeit mit dem Leiter Gastronomie

## **DEINE KOMPETENZEN UND ERFAHRUNGEN**

- Mehrjährige Erfahrung als Chef de Bar oder in einer vergleichbaren Position
- Passion für deinen Beruf und Lust, deine Ideen einzubringen
- Du bist ein\*e begeisterte Gastgeber\*in
- Sicher in Deutsch und Englisch (mündlich), jede weitere Sprache ist von Vorteil
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Teamplayer\*in, flexibel und belastbar

- Fähigkeit strukturiert und lösungsorientiert auf künstlerische und organisatorische Bedürfnisse eingehen zu können und auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren
- Von Vorteil: Erfahrungen mit Awareness-Konzepten im Club- und Barbereich

#### **WAS WIR BIETEN**

- Festanstellung bei einem Monatslohn von CHF 5000 bei 100%
- 6 Wochen Ferien
- Teilhabe an der Entwicklung einer Organisation und neuer Arbeitsmethoden im Kulturbetrieb
- Eine abwechslungsreiche zukunftsweisende Tätigkeit in einem sich diversifizierenden Team
- Feedbackkultur und Jahresgespräche
- Die Möglichkeit innovative Vorschläge einzubringen
- Ermässigung für Essen im Hausrestaurant und Getränke im Stall 6

#### **Wen wir besonders zur Bewerbung ermutigen möchten**

Wir ermutigen FINT\* (Frauen, Inter-, non-binäre und Transpersonen), BIPoC (Black, Indigenous, People of Color) und Menschen mit Behinderungen sich bei uns zu bewerben. Unser aktuelles Team besteht mehrheitlich aus weiss gelesenen und nicht-behinderten Menschen. Wir reflektieren dabei, dass dies eine besondere Situation für hinzukommende Menschen mit strukturellen Diskriminierungserfahrungen darstellt. Du kannst in deiner Bewerbung gerne Angaben zu deiner Selbstbezeichnung machen, wenn du das möchtest.

Bitte schicke deine aussagekräftige Bewerbung inkl. Motivationsschreiben bis zum 4. Februar 2022 ausschliesslich per Email an Tobias Schwertfeger: [schwertfeger@gessnerallee.ch](mailto:schwertfeger@gessnerallee.ch)

Bei Rückfragen wende dich bitte ebenfalls per Mail an Tobias Schwertfeger.