

Moderne Barkultur mit kuratierten Bites in der Zürcher Altstadt

Die **ORA Bar** verbindet zeitgenössische Mixology und Naturweine mit einer Auswahl an kleinen Gerichten aus hochwertigen Zutaten. Warme Materialien, klare Linien und ein reduziertes Interior schaffen einen Raum voller Präsenz und Charakter. Ein urbaner, lebendiger Ort, an dem Energie, Atmosphäre und Barkultur zu einem stimmigen Ganzen verschmelzen und jeder Abend seinen eigenen Rhythmus entwickelt.

Wir suchen

Co-Geschäftsführung mit Küchenverantwortung

80-100% nach Vereinbarung

ora-bar.ch

Die ORA Bar im Niederdorf ist mehr als eine Bar: Sie ist ein Ort für Menschen, die aussergewöhnliche Drinks, kreative Food Bites, gute Musik und eine einzigartige Atmosphäre lieben. Urban, stilvoll und immer am Puls der Zeit schaffen wir Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben. Als Küchenverantwortliche/r bist du für unser Food-Konzept verantwortlich und entwickelst dieses gemeinsam mit dem Team weiter. Kalte Küche, kreative Food Bites und einfache Gerichte mit hochwertigen Produkten sind deine Leidenschaft. Du liebst es, saisonale Zutaten immer wieder neu zu interpretieren und mit wenig viel Geschmack zu erzeugen.

Deine Aufgaben

Neben dem operativen Tagesgeschäft trägst du als Co-Leitung die Verantwortung für den gesamten Betrieb.

- Gestaltung des Menüs mit wöchentlich neuen Gerichten
- Menükalkulation, Verhandlungen mit Lieferanten und Rezeptlisten
- Aktive Mitarbeit im Bar-Service und der Küche
- Vermittlung Wein-Know-how und Pflege des Zusammenspiels von Küche, Bar und Gastfreundschaft.
- Qualitätssicherung auf und neben dem Teller
- Food Events organisieren
- stilsichere Kommunikation auf Deutsch und Englisch
- sattelfeste administrative Arbeit
- Hygiene, Sauberkeit und höchste Qualitätsstandards

Wir bieten

- Einen zentralen Arbeitsplatz direkt am Central
- Eine wertschätzende Unternehmenskultur mit kurzen Entscheidungswegen
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Spannenden Austausch und Zusammenarbeit innerhalb der Commercio Gastronomie
- Attraktive Benefits wie Mitarbeitenden-Rabatt, VIP-Dinner und Weiterbildung über die Commercio Akademie ([Link für Details](#))

Melde dich bei Interesse direkt bei Claudia Truog-Rossetti, Leitung HR, c.truog@commercio.ch.

Über 50 Jahre Geschichte, und wir haben Zukunft. Willst du mehr über die Commercio Gastronomie erfahren? Dann besuche uns auf commercio.ch

