



Das NEST-Team sucht dich! Ab Januar 2026 oder nach Vereinbarung: Stv. Geschäftsführer*in im 80-100% Pensum

«The place to be» in Solothurn

Das NEST ist das urbane Lokal direkt am Aaremürli, der Riviera von Solothurn. Während den sonnigen Tagen bietet das NEST bis zu 60 Aussenplätze, welche den sonnenhungrigen Solothurnern/innen sowie Tagestouristen an bester Lage einen Platz zum Geniessen bietet. Im Innenbereich erwarten die Gäste weitere 50 Sitzplätze in einer einzigartigen urbanen Atmosphäre. Unsere Bar und die kleine Küche sorgen für das Wohlergehen unserer Gäste, wir zelebrieren die einfachen Klassiker wie ein gutes Bier und klassische Cocktails, die Küche setzt mit Pinsas oder Empanadas auf südländische Akzente. Ein modern ausgestatteter Seminarbereich sowie die Durchführung von Anlässen aller Art gehören ebenfalls zum NEST.

Das junge und authentische Team besteht aus ungefähr 15-20 Mitarbeitenden. Gegenseitige Wertschätzung, direkte Kommunikation und echter Teamspirit motivieren uns tagtäglich dazu, bei unseren Gästen einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen.

Zur Erweiterung der Geschäftsführung suchen wir dich!

«Du stehst mitten im Berufsleben, bist vorausschauend, mit einer strahlenden Persönlichkeit, leidenschaftlich und voller Energie.»

Trifft das auf dich zu? Dann passt du zum NEST-Team!

Warum du bei uns arbeiten solltest

- Du bist im Rahmen deiner Ziele am Erfolg des Betriebs beteiligt.
- Wir setzen gezielt auf deine Stärken – so übernimmst du Bereiche, in denen du aufblühst.
- Im NEST arbeiten wir mit Monatsplänen und verzichten auf Zimmerstunden. Die operativen Meilensteine werden bereits quartalsweise geplant, so dass die Work-Life Balance auch in der Geschäftsführung klappt.
- Das NEST ist bodenständig und wird auf Augenhöhe geführt. Ob Inhaber, Chef oder Mitarbeitender, wir packen alle gemeinsam an.
- Dich erwartet ein Team mit familiärem Umgang, klaren Strukturen und Verantwortlichkeiten.
- Als Stv. Geschäftsführer*in profitierst du von den internen betrieblichen Vergünstigungen sowie von monatlichen Verpflegungsspesen.

Das erwartet dich bei uns

- Du bist für die operative Führung mitverantwortlich. Als Gastgeber*in stehst du ganz vorne und gibst zusammen mit dem Team alles, damit die Atmosphäre und das Erlebnis stimmen.
- Du entwickelst den Betrieb zusammen mit dem Geschäftsführer und der Inhaberschaft weiter. So hilfst du dabei, die strategischen Ziele zu formulieren und auch zu erreichen.
- An zwei Tagen pro Woche widmest du dich Meetings, Konzepten und der Weiterentwicklung des Betriebs. An den übrigen Tagen bist du mit dem Team an der Front und kümmerst dich Vollzeit um die operative Führung und die Bedürfnisse unserer Gäste.
- In der Abwesenheit des Geschäftsführers übernimmst du die volle Verantwortung über die Führung des Teams, das Tagesgeschäft sowie die administrativen Tätigkeiten.

Deine Stärken und Erfahrungen

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder anderweitig erbrachte Nachweise, welche dein betriebswirtschaftliches und vernetztes Denken sowie deine methodischen Ansätze, lösungsorientiertes Arbeiten und deine Führungskompetenz darlegen.
- Du bringst Führungserfahrungen in vergleichbaren Positionen mit.
- Mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie (Restaurant / Bar).
- Belastbarkeit, Flexibilität und die Bereitschaft in einem dynamischen Arbeitsumfeld zu arbeiten.
- Du bist Gastgeber*in mit Herz – bei dir fühlen sich die Gäste rundum wohl.
- Du bist ein Macher*in, packst gerne an und du siehst auf einen Blick was zu tun ist.
- Dein Blick fürs Detail rundet dein Profil ab, du weisst deine rasche Auffassungsgabe gekonnt und zum Wohle unserer Gäste einzusetzen.

So läuft deine Bewerbung ab

1. Vollständige Bewerbungsunterlagen einsenden (Lebenslauf mit Foto, Motivationsschreiben, Abschlüsse oder Diplome, Arbeitszeugnisse und Referenzen).
2. Deine Unterlagen werden geprüft und bei Bedarf klären wir noch Einzelheiten ab.
3. Vorstellungsgespräch
4. Probetag im operativen Betrieb
5. Nachgespräch
6. Einstellungsentscheid

Bist du bereit? Wir sind es!

Ich freue mich auf deine vollständige Bewerbung!

Stefan Studer
jobs@storchen-solothurn.ch