



Biohof Zug | Artherstrasse 59 | 6300 Zug | Tel. 041 711 97 02 | www.biohofzug.ch | info@biohofzug.ch

Bio Hof Zug: Anbau – Hofladen/Café – Schüür 59

Seit mehr als 30 Jahren wird der Bio Hof Zug mit grosser Überzeugung und viel Leidenschaft biologisch bewirtschaftet. Wir pflanzen Gemüse, Kräuter, Obst und Beeren an. Die gesamte Produktion wird auf dem Hof weiterverarbeitet und verkauft.

Nach dem Umbau der Scheune im Jahr 2012 wurde das traditionsreiche Hoflädli vergrössert, so dass wir durch zusätzliche Einkäufe nebst den hofeigenen Produkten ein vollumfassendes biologisches Angebot bieten. Zusätzlich entstand das Café, in welchem unsere Gäste von Montag bis Freitag leckere Kuchen vom Hof und am Samstag einen ausgiebigen Brunch geniessen können.

Die wunderschön ausgebaute Scheune, welche tagsüber als Laden und Café genutzt wird, dient am Abend und an den Wochenenden als Festsaal. Die Schüür 59 und die Aussenanlagen mit atemberaubender Aussicht auf den Zugersee und die Zentralschweizer Bergwelt bieten Platz für 100 Bankett- oder 250 Apéro-Gäste. Wir verwöhnen unsere Gäste an 100 – 120 Anlässen pro Jahr mit frischesten Produkten direkt vom Hof, die mit grosser Sorgfalt und Hingabe zubereitet werden. Grosse Individualität und herzliche Gastfreundschaft zeichnen uns aus. Bei uns ist der Gast König!

Aufgrund einer Pensionierung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine unternehmerisch denkende und führungsstarke Persönlichkeit als

LeiterIn der Gastronomie Schüür 59; 60 – 100 % (Jahresarbeitszeit) im Jobsharing möglich

Ihre Aufgaben

Sie planen, koordinieren und führen die Anlässe in der Rolle als GastgeberIn durch. Gemeinsam mit den beiden Köchen und dem Servicepersonal sorgen Sie für ein einmaliges kulinarisches Erlebnis der Gäste. Bei der Durchführung der Anlässe packen Sie selber mit an. Sie sind verantwortlich für die Personalplanung sowie diverse administrative und organisatorische Aufgaben. Sie betreuen den Einkauf von Getränken, Non-Food-Artikeln und Blumendekoration. Sie arbeiten eng mit den anderen Geschäftszweigen (Anbau und Hofladen/Café) zusammen.

Was Sie mitbringen

Sie tragen die Biohof-Philosophie mit Begeisterung und Wertschätzung mit und repräsentieren diese auch nach aussen. Als GastgeberIn haben Sie eine ausgeprägte Kundenorientierung, um individuell auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen. Sie sind ein Organisationstalent mit Blick aufs Ganze und fürs Detail und können auch in hektischen Situationen flexibel reagieren. Eine Ausbildung und/oder Berufserfahrung in der Gastronomie

(Service, Küche, Eventplanung) sind erwünscht. Ausgeprägte Sozialkompetenzen, Teamfähigkeit und Begeisterungsfähigkeit zeichnen Sie aus. Sie sind bereit, auch am Wochenende zu arbeiten.

Was wir Ihnen bieten

Bei uns können Sie in einer verantwortungsvollen und selbständigen Position Teil sein einer nachhaltigen Produktion vom Anbau bis zum Verkauf. Es erwartet Sie ein sehr breites und abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit Gestaltungsspielraum für die Weiterentwicklung des Betriebs. Ihre Arbeitszeiten ausserhalb der Anlässe können Sie flexibel gestalten. In unserem kollegialen, wertschätzenden und eingespielten Team unterstützen wir einander, wenn es erforderlich ist. Ihr Arbeitsplatz befindet sich in einer wunderschönen Umgebung mit neuester Infrastruktur.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. An:

Bio Hof Zug
Annemarie Schwegler und Toni Niederberger
Artherstrasse 59
6300 Zug

oder per Mail an: gastro@biohofzug.ch

Weitere Auskünfte über die Stelle geben Ihnen Selina Schwegler oder Barbara Zimmerli,
Tel-Nr. 076 801 42 21

Mehr Infos über den Bio Hof Zug finden Sie unter www.biohofzug.ch



Schüür 59