



Biohof Zug: Anbau – Hofladen - Café – Schüür 59

Seit mehr als 30 Jahren wird der Biohof 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 traditionelle Hoflädeli vergrössert, so dass wir durch zusätzliche Einkäufe nebst den hofeigenen Produkten ein vollumfassendes – ausschliesslich biologisches – Angebot anbieten. Zusätzlich entstand das Café, in welchem unsere Gäste leckere Kuchen und Getränke vom Hof oder ein ausgiebiges Frühstück am Wochenende geniessen können. Seit kurzem kann man sich auf dem Biohof von Montag bis Freitag auch am Mittag verköstigen.

Die wunderschön ausgebaute Scheune dient am Abend und an 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 ca. 100 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!

Zur Ergänzung unserer Leiterin Gastronomie suchen wir ab Juli 2021 oder nach Vereinbarung eine stellvertretende Leitung Gastronomie (60-80% möglich)

Deine Aufgaben und Verantwortlichkeiten umfassen unter anderem:

- Unterstützung der Leiterin Gastronomie bei diversen administrativen Arbeiten und dem Auftritt nach Aussen
- Betreuung und Durchführung diverser Veranstaltungen, Festen und Apéros sowie Betreuung des Café-Betriebes inklusive des Mittagstisches
- Unterstützung und Vertretung der Leiterin Gastronomie bei dem täglichen Geschäft sowie bei der Sicherstellung der Qualität-, Ordnungs- und Hygienestandards
- Mitbestimmung des Essens- und Getränkeangebotes
- Einarbeitung und Schulung neuer Mitarbeiter/innen
- Bestellwesen und Instandhaltung des Lagers
- Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzeptes sowie Mitarbeit bei anfallenden Aufgaben im Hofladen oder in der Küche

Du bringst mit:

- Fundierte Gastronomieerfahrung und Organisationstalent und bestenfalls erste Erfahrungen in einer Führungsposition
- Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein und eine hohe Sozialkompetenz
- Hohe Identifikation mit der Biohof-Philosophie
- Bereitschaft, flexibel und längerfristig in unserem 7-Tage-Betrieb zu arbeiten

- Ausdauer und die Gabe, auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren und den Überblick zu behalten
- Dienstleistungsorientiertheit, Kundenorientiertheit und Teamfähigkeit

Was wir bieten:

- eine branchenübliche Entlohnung
- Vergünstigung im hofeigenen Laden
- Mitarbeit in einem tollen und motivierten Team
- einen wunderschön gelegenen Arbeitsort direkt am Zugersee

Wir freuen uns auf deine Bewerbung per E-Mail an:

gastro@biohofzug.ch

Biohof Zug
Anouk Mutter
Leiterin Gastronomie
Artherstrasse 59
6300 Zug

Mehr Infos über den Biohof Zug findest du unter www.biohofzug.ch