



Biohof Zug: Anbau – Hofladen – Café – Schür 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. Zusätzlich zum Hofladen betreiben wir das Café/Bistro, in welchem unsere Gäste leckere Kuchen und Getränke vom Hof, ein ausgiebiges Frühstück oder von Dienstag bis Freitag ein Mittagessen geniessen können.

Die wunderschön ausgebaute Scheune dient am Abend und an Wochenenden als Festsaal. Die Schür 59 und die Aussenanlagen mit atemberaubender Aussicht auf den Zugersee und die Zentralschweizer Bergwelt bieten Platz für 85 Bankett- oder 160 Apéro-Gäste. Wir verwöhnen unsere Gäste mit ausschliesslich biologischen- Produkten direkt vom Hof, die mit grosser Sorgfalt und Hingabe zubereitet werden. Grosse Individualität und herzliche Gastfreundschaft zeichnen uns aus.

Zur Ergänzung unseres Back-Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine:n

Kuchen- / Brotbäcker:in (stundenweise)

Deine Aufgaben und Verantwortlichkeiten umfassen unter anderem:

- Backen unseres hofeigenen Brotes sowie von unseren frischen Kuchen und Desserts (2-3 x pro Monat an einem Wochentag)

und I oder

- Backen unseres hofeigenen Brotes sowie Zöpfen (1-4 x pro Monat samstags zwischen 05:00 – 09:30)

Du bringst mit:

- Flair zum backen
- Identifikation mit der Biohof-Philosophie sowie Spass an der Verarbeitung von frischen BIO-Produkten
- Teamfähigkeit und die Fähigkeit sich in unserem dynamischen Tagesbetrieb einzufügen

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

gastro@biohofzug.ch

Biohof Zug
Anouk Mutter | Rea Stäger
Leiterinnen Gastronomie

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