



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. 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 Schüür 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 frischesten -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 Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung
eine:n engagierte:n**

Chef:in de Service

in einem 50-80% Pensum

Deine Aufgaben und Verantwortlichkeiten umfassen unter anderem:

- Hauptverantwortung im bedienten Hofcafé (MO-FR 09.00 – 17.00 und SA 09.00 – 14.00 Uhr) sowie Betreuung von diversen Veranstaltungen, Festen und Apéros
- Unterstützung der Leiterinnen Gastronomie bei dem täglichen Geschäft sowie bei der Sicherstellung der Qualität-, Ordnungs- und Hygienestandards
- Zubereiten und servieren von Getränken sowie anrichten und servieren von Speisen
- Einarbeitung und Schulung neuer Mitarbeiter:innen
- Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzeptes sowie Mitarbeit bei anfallenden Aufgaben im Hofladen oder in der Küche
- Instandhaltung des Lagers

Du bringst mit:

- Gastronomieerfahrung und Organisationstalent
- Hohe Identifikation mit der Biohof-Philosophie
- Kenntnis über gängige Getränke wie Kaffee, Drinks und Spirituosen und derer Zubereitung
- Bereitschaft, flexibel und längerfristig an ca. drei Tagen pro Woche in unserem 7-Tage-Betrieb zu arbeiten
- Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein und eine hohe Sozialkompetenz
- 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
- Mitarbeit in einem tollen und motivierten Team
- Möglichkeit zur beruflichen Weiterentwicklung
- Vergünstigung im hofeigenen Laden
- einen wunderschön gelegenen Arbeitsort direkt am Zugersee

Wir freuen uns auf deine Bewerbung per E-Mail an:
gastro@biohofzug.ch

Biohof Zug
Anouk Mutter und Rea Stäger
Leiterinnen Gastronomie und Events
Artherstrasse 59
6300 Zug

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