



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, 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 nach Vereinbarung
eine:n engagierte:n**

Chef de Service mit Stv. Leitungsfunktion Gastronomie & Events

in einem ca. 60-80% Pensum

Deine Aufgaben und Verantwortlichkeiten umfassen unter anderem:

- Hauptverantwortung an diversen Veranstaltungen, Festen und Apéros sowie im bedienten Hofcafé (MO-FR 09.00 – 17.00 und SA 09.00 – 14.00 Uhr)
- Unterstützung der Co-Leiterinnen Gastronomie & Events im täglichen Geschäft sowie bei der Sicherstellung der Qualität-, Ordnungs- und Hygienestandards
- Stellvertretung der Co-Leiterinnen Gastronomie & Events bei deren Abwesenheit. Dies beinhaltet die Eventplanung von A-Z (Kundengespräche, Erstellen von Offerten und Rechnungen) sowie täglich anfallende koordinative und organisatorische Tätigkeiten
- Bestellwesen und Instandhaltung des Lagers
- Mitgestaltung des Angebotes
- Einarbeitung und Schulung neuer Mitarbeiter:innen

Du bringst mit:

- Gastronomieerfahrung und idealerweise erste Erfahrungen in einer leitenden Position
- Organisationstalent
- Hohe Identifikation mit der Biohof-Philosophie
- Erfahrung als Barista oder die Bereitschaft, dich darin schulen zu lassen
- Bereitschaft, flexibel und längerfristig an ca. 4 Tagen pro Woche in unserem 7-Tage-Betrieb zu arbeiten
- Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein und eine hohe Sozialkompetenz
- Die Gabe, auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren und den Überblick zu behalten
- Dienstleistungs- / und Kundenorientiertheit sowie Teamfähigkeit

Was wir bieten:

- Eine branchenübliche Entlohnung
- Mitarbeit in einem jungen und motivierten Team
- Möglichkeit zur beruflichen Weiterentwicklung
- Vergünstigung im hofeigenen Laden
- Mindestens ein freies Wochenende pro Monat sowie keine Zimmerstunden
- 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