

Unsere Fischerstube am Zürihorn

Ein einzigartiges Restaurant an wunderschöner Lage, am und auf dem Zürichsee. Wir leben Gastfreundschaft und pflegen einen authentischen, herzlichen sowie unkomplizierten Umgang mit unseren Gästen. Die Fischerstube ist ein Ort, an dem sich jede und jeder wohl und willkommen fühlt! Der Fischergarten (Selbstbedienung) und die Fischerhütte (Events/Bankette) komplettieren das Fischerdorf und machen es zu einem lebendigen Ort direkt am See.

Wir suchen eine/n

RESTAURANTLEITER*IN

ab März 2025 / nach Vereinbarung
fischerstube-zuerich.ch

- Hast du Lust deine Ideen und Inputs in unsere Fischerstube einzubringen?
- Sind dir Qualität, Herzlichkeit und Ambiente ebenso wichtig für deinen Arbeitsort?
- Hast du Erfahrung in einer ähnlichen Position in einem vergleichbaren Betrieb?
- Arbeitest du strukturiert, geschickt und verantwortungsbewusst?
- Du überzeugst durch Leidenschaft für die Gastronomie, Energie und Entschlossenheit für ein tolles Gästelerlebnis.
- Mit deiner positiven Persönlichkeit gehst du als Vorbild voran und kannst deine Mitarbeitenden führen.

Dann freuen wir uns, dich persönlich kennen zu lernen!

Wir bieten

Wir von der Fischer-Crew sind stolz auf unseren schönen Betrieb am Zürihorn. Wir sind ein vielseitiges Team und leben eine ausgeglichene Kultur. Dabei sind uns ein authentischer, respektvoller und herzlicher Teamspirit wichtig. Ausgleich und Freizeit sind uns genauso wichtig wie Qualität und Eigenverantwortung im täglichen Wirken. Zudem:

- Arbeitsplatz auf dem See
- 20% Rabatt auf Food & Beverage für bis zu vier Personen in allen Betrieben der Commercio Gastronomie
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Regler Austausch und Zusammenarbeit innerhalb der Commercio Gastronomie



Hauptaufgaben

- Operative Führung des Restaurants
- Kompetente/r Ansprechpartner*in für Gäste und Mitarbeitende
- Empfang und Platzieren der Gäste
- Unterstützung in den Servicestationen
- Sorgfältiger Umgang mit Gästerückmeldungen
- Führung von bis zu 12 Servicemitarbeitenden und 10 Aushilfen
- Erstellen von Dienstplänen und Einteilung der Mitarbeitenden
- Effiziente Umsetzung der Abläufe und Vorgaben sowie deren Kontrolle
- Kontrolle der Schichtabrechnungen und Erstellen der Tagesabrechnung
- Monatliche Inventur und Kontrolle der Warenkosten
- Einhaltung und Kontrolle aller relevanten Vorschriften in Bezug auf Hygiene bzw. Lebensmittelsicherheit

Wir freuen uns auf deine komplette Bewerbung (bestehend aus Lebenslauf, Zeugnissen und Motivationsschreiben) als PDF an Claudia Truog-Rossetti, Leitung HR, c.truog@commercio.ch. Fragen beantworten wir dir gerne auch telefonisch auf 044 250 59 00.

50 Jahre – und wir haben Zukunft!

Willst Du mehr über die Commercio Gastronomie erfahren? Dann besuche uns auf commercio.ch



Restaurant
Mère Catherine

Park
Stadelhofen

running out
THEKE
See

Commercio
Manifattura


COLLANA
BAR & CAFE

Le
PHILOSOPHE
BAR EST 1977

RESTAURANT
COMMIHALLE

FISCHERSTUBE

ZÜRICH


WEISSER WIND
Restaurant und ZunftHaus


PEPITO
DAS ORIGINAL

ORA