

Italianità dal 1973 im Commercio

Seit über 50 Jahren wird im Commercio gefeiert, gegessen und getrunken – mit Freunden, Familie, Tischnachbar*innen, Liebhabenden und Bekannten. Was sich in all den Jahren nicht verändert hat, ist die Italianità: ein herzlicher Empfang, ein unkomplizierter Händedruck, ein Teller Pasta – und natürlich jede Menge Vino. Von Beginn an eng mit Kino und Kultur verbunden, brachte das Commercio 1973 als Pionier die Italianità nach Zürich.

Wir suchen

Geschäftsführerin/Geschäftsführer

per Mai oder nach Vereinbarung

commercio@commercio.ch

- Bringst du die Italianità mit, die unser Commercio verkörpert?
- Hast du Freude daran, gemeinsam mit dem Küchenchef und deinem Team Ideen einzubringen und umzusetzen?
- Liegen dir Qualität, Herzlichkeit und Ambiente als Gastgeber*in am Herzen?
- Verfügst du über Erfahrung in einer ähnlichen Position in einem vergleichbaren Betrieb?
- Arbeitest du strukturiert, effizient und verantwortungsbewusst?
- Überzeugst du durch Leidenschaft für die Gastronomie, setzt dich mit Energie und Entschlossenheit für ein grossartiges Gästerlebnis ein?
- Fährst du mit deiner positiven Persönlichkeit als Vorbild und motivierst dein Team zu Höchstleistungen?

Wir bieten

Das Commercio ist ein traditionsreicher Betrieb im Herzen von Zürich, nur wenige Schritte entfernt von renommierten Kulturinstitutionen wie dem Opernhaus, Schauspielhaus, Kunsthaus und der Tonhalle. Unser eingespieltes Team lebt die Italianità mit Begeisterung und schafft eine Atmosphäre voller Herzlichkeit und Leidenschaft.

Auch die Zusammenarbeit innerhalb der Commercio Gastronomie (Gruppe) ist uns wichtig: Du stehst in engem und regelmässigem Austausch mit dem Führungsteam unserer Betriebe sowie der Geschäftsleitung und trägst aktiv zur Weiterentwicklung unseres Unternehmens bei. Profitiere von attraktiven Benefits innerhalb der Gruppe und werde Teil unserer herzlichen, unkomplizierten und familiären Unternehmenskultur.



Deine Hauptaufgaben

- Operative Führung des Restaurants
- Kompetente/r Ansprechpartner*in für Gäste und Mitarbeitende
- Empfangen und Platzieren der Gäste
- Unterstützung in den Servicestationen
- Sorgfältiger Umgang mit Gästerückmeldungen
- Angebotsplanung zusammen mit dem Küchenchef
- Erstellen von Dienstplänen und Einteilung der Mitarbeitenden
- Effiziente Umsetzung und Kontrolle von Abläufen und Vorgaben
- Kontrolle der Schichtabrechnungen und Erstellen der Tagesabrechnung
- Monatliche Inventur und Kontrolle der Warenkosten
- Einhaltung und Kontrolle aller relevanten Hygiene- und Lebensmittel-sicherheitsvorschriften

Interessiert?

Sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Motivationsschreiben) als PDF an: Claudia Truog-Rossetti, Leitung HR
c.truog@commercio.ch.

50 Jahre – und wir haben Zukunft!

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

