

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

GESCHÄFTSFÜHRER*IN

ab September 2023 / nach Vereinbarung
fischerstube-zuerich.ch

Bist du innovativ, kreativ, motiviert, hast eine positive Persönlichkeit und Lust, dich in unsere Unternehmung einzubringen?

Hast du Erfahrung in einer ähnlichen Position in einem vergleichbaren Betrieb? Den Besuch einer Hotelfachschule oder einer ähnlichen Weiterbildung kannst du vorweisen?

Liebst du die Stadt Zürich auch so sehr wie wir und bist neugierig was passiert in der lebendigen Gastronomie-Szene? Hast du eine Nase für Trends?

Bist du hands-on und kannst deine Mitarbeiter führen? Kannst du wirtschaftlich denken und lenken? Bist du ein Teamplayer, der unsere DNA lebt?

Wir bieten

Die Fischer-Crew lebt eine ausgeglichene Kultur. Dazu gehört ein authentischer sowie herzlicher Teamspirit. Wir sind mal laut, mal leise aber immer fair und respektvoll miteinander. Ausgleich und Freizeit sind uns genauso wichtig wie Qualität und Eigenverantwortung im täglichen Geschäft. Zudem:

- Arbeitsplatz auf dem See
- Junges, dynamisches Team
- 20% Rabatt auf Food & Beverage für bis zu vier Personen in allen Betrieben der Commercio Gastronomie
- 10% Rabatt auf die Kinotickets der Arthouse Gruppe
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Regler Austausch und Zusammenarbeit innerhalb der Commercio Gastronomie



Hauptaufgaben

- Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf in allen Bereichen des Fischerdorfes (Fischerstube, Fischerhütte und Fischergarten)
- Gastgeberrolle aktiv leben und pflegen
- Die 25-50 (je nach Saison) Mitarbeiter nach unseren Leitsätzen führen und planen
- Angebotsplanung und Kalkulation, Einkauf und Kreditorenkontrolle
- Betriebsführung nach wirtschaftlichen Grundsätzen mit Verantwortung bis operativen Betriebsergebnis 1 inklusive Budgetierung und monatlicher Inventaraufnahme
- Konstante Einhaltung und Weiterentwicklung von Prozessen und Qualität sowie Förderung von Synergien mit anderen Commercio Gastronomie Betrieben
- Überwachen und Kontrolle der Betriebs- und Warenhygiene sowie Lagerkontrolle gemäss Vorschriften der Lebensmittelverordnung
- Kassensystem und Bankabrechnungen verwalten
- Bankette organisieren und realisieren
- Ideen, verbunden mit dem Flair der Fischerstube, leben, kennen, spüren und selbst einbringen
- Meetings mit der Geschäftsleitung und den Geschäftsführern der Commercio-Gruppe
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Wir freuen uns auf deine komplette Bewerbung (bestehend aus Lebenslauf, Zeugnissen und Motivationsschreiben) bitte als PDF direkt an Claudia Truog-Rossetti, Leitung HR, c.truog@commercio.ch. Fragen beantworten wir dir gern 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 |   @commercio.gastronomie

