

Das «stark catering» befindet sich zusammen mit dem kleinen «Selbstbedienungsrestaurant LOX» im top modernen «startup space» Gebäude in Schlieren. Auf rund 4'500 m<sup>2</sup> befinden sich nicht nur Arbeitsplätze für Start-up-Unternehmen, sondern auch viel Platz für Seminare, Workshops und Events. Sowohl das «stark catering» als auch das «Selbstbedienungsrestaurant LOX» wurden im Herbst 2021 eröffnet. In der neuen, hellen Produktionsküche werden täglich die Essen für das Selbstbedienungsrestaurant und diverse Kinderkrippen frisch gekocht. Das «stark catering» erfreut sich grosser Beliebtheit und richtet viele Anlässe, Bankette oder Spezialerevents für Unternehmen oder Institutionen in der Stadt Zürich und Umgebung aus.

Das «stark catering» gehört zur Stiftung Arbeitskette und ist ein **Integrationsbetrieb**. Die Stiftung betreibt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. Als operative Stiftung mit rund 100 Fachpersonen engagieren wir uns für **die soziale und berufliche Integration von Lernenden und Mitarbeitenden mit einer Leistungsbeeinträchtigung** und bieten rund 165 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze an.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Stv. Cateringleiter:in / Bereichsleitung Service 100%

### Deine Aufgaben

- Planung, Führung, Förderung des Teams und der leistungsbeeinträchtigten Mitarbeitenden
- Verantwortlich für die Akquisition, Planung und Durchführung von Inhouse- und Ausserhaus-Events (Hochzeiten, Businessanlässe, Familienfeiern etc.)
- Führung von Verkaufs- und Verhandlungsgesprächen, Kundenpflege und Offerten-Erstellung
- Verantwortlich für Inhouse- und Ausserhaus-Veranstaltungen mit bis zu 500 Personen, Sicherstellung des Serviceablaufs und Mitarbeit an der Front
- Sicherstellung des Serviceablaufs inklusive Mitarbeit an der Front
- Erledigung von administrativen Aufgaben wie Einkauf, Buchhaltung, HR, Integration etc.
- Kontrolle, Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Stellvertretung Fahrdienst

### Dein Profil

- Du verfügst über eine Grundausbildung als Restaurantfachfrau/-mann, einen Abschluss einer Hotelfachschule oder mehrere Jahre Berufserfahrung im Catering oder der Gemeinschaftsgastronomie
- Du bist eine charmante, offene Persönlichkeit mit einem ausgeprägten Sinn für Gastfreundschaft, die es meisterhaft versteht, die Leidenschaft für die Gastronomie, unternehmerisches Denken und unseren sozialen Auftrag in harmonischem Einklang zu bringen
- Du bist eine starke und empathische Führungskraft
- Du bist ein Organisationstalent und ein Verkaufsprofi
- Du verfügst über eine digitale Affinität
- Du verfügst über ein agiles, innovatives und lösungsorientiertes Mindset
- Einwandfreier Leumund
- Führerschein Klasse B (zwingend), Klasse BE von Vorteil

### Darauf kannst du dich freuen

- Bei uns findest du ein motiviertes Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Eine sinnstiftende Arbeitsstelle in welcher du dein Fachwissen an Mitarbeiter:innen weitergeben und diese fördern kannst
- Attraktive Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde sind bei uns selbstverständlich
- Während Weihnachten / Neujahr und an gesetzlichen Feiertagen ist das Restaurant geschlossen
- Damit du dich weiterbilden kannst, sind bei uns 5 Weiterbildungstage inkl. finanzieller Beteiligung vorgesehen
- Ermässigungen in allen Betrieben der Stiftung Arbeitskette
- Unterstützung in fachlichen und pädagogischen Aufgaben

Und wir freuen uns jetzt auf deine Bewerbung!



Bitte sende uns die vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail - [bewerbung@arbeitskette.ch](mailto:bewerbung@arbeitskette.ch)

Einen ersten Eindruck von unserem Restaurant erhältst du unter: [www.stark-catering.ch](http://www.stark-catering.ch) und [www.lox-restaurant.ch](http://www.lox-restaurant.ch)