



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Das rustikale **Restaurant Stürmeierhuus** befindet sich im Herzen von Schlieren, nur wenige Gehminuten vom Bahnhof Schlieren entfernt. Das Restaurant im alten Riegelhaus bietet Platz für 76 Gäste und verfügt über eine Terrasse mit rund 60 Sitzplätzen. Ein gemütliches Stübli eignet sich hervorragend für kleinere Vereinsnänsse mit bis zu 34 Personen. Der erste und zweite Stock bietet Platz für bis zu 125 Personen für Bankette, Firmenanlässe und Feierlichkeiten. Familien, Anwohner und Geschäftsleute schätzen die gutbürgerliche und ehrliche Küche.

Das Restaurant **Stürmeierhuus** gehört zur Stiftung Arbeitskette und ist ein **Integrationsbetrieb**. Die Stiftung betreibt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. Als operative Stiftung mit rund 85 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.

Für das **Restaurant Stürmeierhuus** suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Bereichsleitung Service / Stv. Betriebsleiter:in 100%

Deine Aufgaben

- Du leitest zusammen mit dem Serviceteam, bestehend aus Fachteam, Mitarbeitern und Lernenden den Service und pflegst einen aktiven und herzlichen Kontakt zu unseren Schlieremer Gästen
- Du organisierst und planst das Tagesgeschäft und übernimmst eigene Serviceschichten
- Du führst Bankettabsprachen und planst Anlässe wie Hochzeiten und Firmenanlässe für bis zu 140 Personen
- Administration ist für dich kein Fremdwort und du erstellst Tagesabschlüsse / Arbeitspläne und hilfst beim Monatsabschluss und Inventuren
- Kontrolle, Einhaltung sowie Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Dein Profil

- Du besitzt eine Grundausbildung als Restaurantfachfrau/Fachmann, einen Hotelfachschulabschluss oder mehrjährige Berufserfahrung im gepflegten à la Carte Service
- Du bist eine frontorientierte, offene und charmante Persönlichkeit, die es versteht, gastronomische Begeisterung, das unternehmerische Interesse und die soziale Herausforderung in Einklang zu bringen
- Dank deinem Humor und deiner hohen Sozialkompetenz bringst dich so schnell nichts aus der Ruhe
- Deutsch ist keine Fremdsprache für dich
- Organisationstalent und Verkaufsprofi

Darauf kannst du dich freuen

- Bei uns findest du ein motiviertes Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Deine Kreativität wird gefördert und du kannst mit deinen Ideen den Betrieb aktiv mitgestalten



- 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
- Fachliche Unterstützung bei agogischen Aufgaben
- Entsprechende Kompetenzen für den Verantwortungsbereich

Und wir freuen uns jetzt auf deine Bewerbung!

Bitte sende uns die vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail - bewerbung@arbeitskette.ch

Einen ersten Eindruck vom Sütromeierhuus erhältst du unter: www.stuermeierhuus.ch

