



# Barleitung und «Tausendsassa» Gastronomie

Stellenprozent: 100% Festanstellung  
Arbeitsbeginn: 1. August 2020 oder nach Vereinbarung  
Arbeitsort: Zählerweg 5, 6300 Zug

## Wer wir sind

Ein kleines und motiviertes Team, das danach strebt mit wenig Grosses zu Bewegen. Und genau das machen wir mit dem neuen Projekt «Freiruum». Seit dem 9. August 2019 entsteht auf 7'600m<sup>2</sup> ein neuer Ort der Begegnung für Zug. Das vielfältige Projekt bietet einer Vielzahl an Personen eine einzigartige Welt voller Erlebnisse in unterschiedlichsten Bereichen.

Das Angebot umfasst einen grossen Genuss-Bereich, einen Sport-Bereich und einen Event-Bereich für Public, Corporate und Private Anlässe. Wir zelebrieren, fördern und stärken mit vielen Aktivitäten die regionale und nationale Kultur. Die Besucher erleben Neues, können die Freizeit geniessen und kurz den Alltag vergessen. Mit dem breiten Angebot ist der «Freiruum» gleichermassen interessant für einen Lunch, After Work Apéro oder aber auch für einen Wochenendausflug mit der ganzen Familie.

## Was wir suchen

Wir suchen zur Erweiterung unseres Führungs-Teams einen Schichtleiter an der Bar/ im Bereich Gastronomie und kleinen Veranstaltungen. Du scheust dich nicht, an der Hauptbar mitzuarbeiten, bist bei kleineren Events die Ansprechperson vor Ort, sorgst für den Reibungslosen Ablauf an der Bar sowie beim Rückwertigen Dienst und bist für deine Mitarbeiter die direkte Ansprechperson während dem Dienst. Du bist eine junge, aufgestellte Person, bist dir flexible und wechselnde Arbeitszeiten gewohnt, hast Durchsetzungsvermögen, viel Führungserfahrung und möchtest mit deinem Team den Gästen den Bestmöglichen Service bieten. Du bist wie wir Kundenorientiert, freundlich und zuvorkommend und ein erfahrener Gastgeber.

## Dein Profil

- Kontaktfreudige, offene Persönlichkeit
- Gepflegte, junggebliebene Person
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Hohe Führungserfahrung
- Kreativ und immer offen für Neues
- Gute EDV Kenntnisse
- Teamplayer - du packst überall mit an
- Eventerfahren und du hast Freude an grossen Anlässen zu arbeiten

## Deine Aufgaben

- Unterstützung des F&B Manager als Teamleiter Service in sämtlichen Bereichen
  - Hauptverantwortung über die Genusshalle bei Abwesenheit F&B Manager
  - Prozesse aller Bereiche (Bar, Service und Abwasch) kontrollieren und optimieren
  - Einhaltung Hygienevorschriften, Ordnung und Ablaufsystem
  - Kontrollen vom Kühlraum, Lager, Abräumstationen, Abwaschbereich, Bars
  - Mitarbeit Führung an der Bar
  - Erste Ansprechperson fürs Personal bei Abwesenheit von F&B Manager
  - Tagesabschluss und Kontrolle Abrechnungen
  - Mitarbeiterschulungen und Einführung neuer Mitarbeiter
  - Kontrolle Arbeitszeiterfassung der Mitarbeiter
  - Unterstützung im Team – Teamwork
  - Sicherstellung und Koordination der allgemeinen Ordnung im Freiruum
  - Haupteinsatzzeiten: Mi.- So. im 100% Pensum
  - Regelmässige Barkartenoptimierung oder Special Drink Angebot ausarbeiten
  - Kundenpflege und Betreuung bei Reklamationen oder Anliegen
  - Eventbetreuung im Bereich Getränke und Barservice
- Back Office
- Ordnung halten
  - Führung Abwaschteam
  - Inventarkontrollen in Absprache mit Vorgesetzten