

# WIR SUCHEN DICH!

## Barchef/in (80-100%)

Arbeitsort: über den Dächern von Winterthur

Arbeitsbeginn: Ab 1. November oder nach Vereinbarung

Über uns: auf dem Dach der ehemaligen Brauerei Haldengut wird ab November 2021 das Konzept «Zum Wiedehopf» wiedereröffnet. Die Dachterrasse mit Blick über Winterthur verwandelt sich in eine gemütliche Winterterrasse mit Glühwein, leckerem Essen und weihnachtlichem Ambiente.

### Deine Aufgaben:

- Verantwortlich für den operativen Betrieb
- Zubereitung von Cocktails
- Mise en Place erstellen
- Du führst, förderst und motivierst Mitarbeitende mit deiner Begeisterungsfähigkeit
- Mithilfe bei Rekrutierung von Mitarbeitenden
- Gästebetreuung an der Front
- Mitarbeiterplanung
- Tagesabschluss und Kassenstock verwalten
- Verantwortlich für das Einhalten der Hygienestandards
- Inventarkontrolle und Beschaffung von Waren
- Angebotsplanung
- Zubereiten von einfachen Snacks
- Unterstützung bei anderen Frau Hund Projekten
- Betreuung von Events inklusiv Vor- und Nachbereitung

### Voraussetzungen:

- Bar- und Eventerfahrung in einer Führungsposition
- Führungskompetenz
- Zuverlässig, teamfähig und ein/e richtige/r Allrounder/in
- Flexibel bezüglich Arbeitszeiten
- Aufgeschlossen, direkt und ehrlich
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise
- Dir gefallen saisonale Schwankungen und gibst während der Hochsaison vollen Einsatz und geniesst dafür die Off-Season umso mehr

### Was dich erwartet:

- Motiviertes, junges Team
- Abwechslungsreiche und interessante Arbeit an einem einmaligen Arbeitsplatz über den Dächern von Winterthur
- Die Möglichkeit kreativ und auch unkonventionell zu arbeiten
- Zwischensaisons mit der Möglichkeit längere Zeit am Stück Ferien zu beziehen.

Wir freuen uns auf deinen Lebenslauf und ein Motivationsschreiben an [popup@zum-wiedehopf.ch](mailto:popup@zum-wiedehopf.ch)