

Du suchst ab September 2023 eine neue aussergewöhnliche Herausforderung?
Dann haben wir die richtige Aufgabe für Dich!



Chef:in de Service 80-100%

Deine Aufgaben

- Verantwortlich für die Führung des Serviceteams und den reibungslosen Arbeitsablauf
- Herzliche und zuvorkommende Beratung und Betreuung der Gäste in der Hofbeiz und in der Heubühne
- Aktive Mithilfe im Service
- Lagerbewirtschaftung
- Stellvertretung der Gastronomieleiterin
- Mithilfe bei der Optimierung und Weiterentwicklung des Servicebereichs
- Erstellen der Abrechnungen und Verantwortung für die Kasse
- Koordination der Reservationen
- Einhaltung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien
- Enge Zusammenarbeit mit der Gastroleiterin, Anlassplanerin und Küchenchef

Du arbeitest vorwiegend von Freitag bis Sonntag und bei Gruppenanlässen auch unter der Woche. Im Winter hast du im Service die Hauptverantwortung und im Sommer teilst du sie mit der Gastronomieleiterin.

Was du mitbringst

Du bist eine herzliche, unkomplizierte Gastgeber-Persönlichkeit und bringst Erfahrung und vorzugweise eine Ausbildung im Servicebereich mit. Du übernimmst gerne Verantwortung und hast idealerweise bereits Führungserfahrung. Die Nachhaltige Kulturhof-Philosophie trägst du mit Freude mit. Die Gäste mit regionalen und biologischen Köstlichkeiten zu verwöhnen ist dir ein Herzensanliegen. In hektischen Zeiten oder bei höherem Arbeitsvolumen behältst du den Überblick und deinen Humor. Durch dein Kommunikations- und Organisationsgeschick trägst du wesentlich zum guten Gelingen des Betriebs bei. Du hast keine Berührungsängste mit verschiedenen Wetter- und Temperaturverhältnissen, da deine Aufgaben Sommer und Winter teilweise draussen ausgeführt werden. Mündliche Englischkenntnisse und Sicherheit im Umgang mit unserem Kassensystem (Lightspeed) und unserem Reservstionstool (Aleno) sind von Vorteil.

Was wir bieten

Wir bieten dir eine verantwortungsvolle Position in einer ambitionierten Non-Profit-Organisation. Es erwartet dich ein abwechslungsreicher Alltag in einem aussergewöhnlichen Ambiente des Kulturhofs, wo sich Stall- und Kaffeegeruch treffen. In unserem unkomplizierten, kleinen Team unterstützen und helfen wir einander, wo es gerade erforderlich ist.

Wir freuen uns auf deine kompletten Bewerbungsunterlagen bis am 30. Juni 2023:

Melanie Steinmann, Gastronomie-Leiterin Kulturhof Hinter Musegg in Luzern
hofbeiz@hinter-musegg.ch, Telefon: 041 412 19 31

Mehr Infos über den Kulturhof Hinter Musegg findest du unter: www.hinter-musegg.ch

HINTER MUSEGG - Der Kulturhof

Diebold-Schilling-Str. 13
6004 Luzern

tel. 041 412 19 31
kontakt@hinter-musegg.ch
www.hinter-musegg.ch