



Leiter:in Catering & Events

nach Vereinbarung | unbefristet | 80 – 100 %

Deine Aufgaben

Planung und Organisation von A-Z von kleinen Privatanlass bis zu grösseren Mehrtageevents. Erstellen von attraktiven Cateringangeboten. Enge Zusammenarbeit und Austausch mit unserer Produktionsküche, die dich im kulinarischen Bereich tatkräftig unterstützen. Führen und planen von Mitarbeitern. Als Verantwortlicher vor Ort laufen die Fäden bei dir zusammen und du hast alles im Griff. Kundenkontakt, von der Offerte bis hin zur Rechnung und eine sorgfältige Organisation gehören zum Alltag.

Das bringst du mit

Du bringst Erfahrung mit im Bereich Anlässe und Caterings. Dank deiner Routine spielst du deine und unsere Stärken gekonnt aus. Du bist gut vernetzt und findest Gefallen daran, diesen Bereich weiter auf und auszubauen. Du bist organisiert und deine saubere Planung lässt dich auch in herausfordernden Situationen einen kühlen Kopf bewahren. Du schätzt Spielraum für deine Ideen, welche du gezielt umsetzt. Du bist flexibel und gelegentliche, lange Arbeitstage machen dir nichts aus.



**Bock auf
was Neues?**

Wir bieten

Sinnvoll bietet Platz für Menschen, die Gastronomie mit viel Herz leben. Quereinsteiger? Klar. Teilzeit? Gerne. Alter? Egal. Deiner Kreativität und deinen Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Das interne Schulungsprogramm gibt dir wertvolles Wissen mit auf den Weg. Vergünstigungen und spannende Angebote von unseren Partnern runden unser Angebot ab.

Über die Sinnvoll Gastro

Wir sind eine kreative Zentralschweizer Gastronomiegruppe mit über 15 eigenen Restaurant- und Hotelbetrieben. Wir kreieren authentische Genussmomente in einmaligem Ambiente. Mit unserem starken Team aus kompetenten Menschen mit Herz sorgen wir bei unseren Gästen für ein heimeliges Gefühl wie Zuhause. Wir sind mit Leib und Seele Gastgeber:innen.

Genau was du suchst?

Dann wollen wir dich kennenlernen - Oliver Senn +41 41 240 46 34

Bewerbung an: jobs@sinnvollgastro.ch

 sinnvollgastro.ch