



Das 1910 gegründete und neu renovierte Restaurant Volkshaus Zürich verkörpert gutbürgerliche, authentische Küche, welche vorwiegend mit biologischen Erzeugnissen produziert wird. In unseren Bar- und Restauranträumlichkeiten mit insgesamt 260 Plätzen treffen sich der Charme aus den 20er Jahren und die ungezwungene Moderne. Als Treffpunkt und für Geniesser ist unser Haus mit seinen grosszügigen Räumlichkeiten der richtige Ort, um urbane Gastfreundschaft zu geniessen. Nebst dem bieten wir in unseren komplett ausgestatteten und modernen Bankett- und Festräumlichkeiten Platz für bis zu 2000 Personen. Nationale- und internationale Musik-Topstars, Partylabels, klassische Konzerte, Generalversammlungen, Theatervorführungen und Bankette beleben unser Haus mit insgesamt über 1500 Anlässen im Jahr.

Der Bereich Bankett und Konzert vom Restaurant Volkshaus umfasst:

Bankett und Apéro: Anlässe bis zu 450 Personen

Bargastronomie: Verpflegung der bis 1700 Konzertbesuchern, 1100 Theaterbesucher

Event: Verpflegung der Besucher bei öffentlichen Veranstaltungen

Restaurant: Gruppenreservierungen im à la Carte Restaurant

Per August oder nach Vereinbarung

suchen wir einen dynamischen, flexiblen und operativ orientierten

Bankett- und Eventmitarbeiter (90% m/w)

In dieser abwechslungsreichen und anspruchsvollen Position sind Sie dem Restaurationsleiter unterstellt. Sie sind verantwortlich für alle operativen und administrativen Abläufe im Bereich Bankett und Konzert. Sie haben einen starken Fokus auf die Qualität an der Front und die Führung des Stammteams bestehend aus 3 Mitarbeitern und 15 Aushilfen. Mit grosser Dienstleistungsbereitschaft erfüllen Sie mit unserem jungen und motivierten Team die unterschiedlichen Kundenwünsche und achten auf die Umsetzung betriebswirtschaftlicher Vorgaben.

Zu Ihren Aufgaben gehören ausserdem:

- Erstellung von Offerten und Bestellungen sowie Planung und Durchführung der Anlässe
- Akquisition und Beratung neuer Kunden
- Aktive Unterstützung und Qualitätssicherung an der Front
- Führen der Mitarbeiter und Aushilfen
- Unterhalt der Software Bankettprofi und Gastrofix (Kassensystem)
- Schnittstelle zu den internen Abteilungen (Küche, Restaurant) und zu den externen Partner
- Innovative Weiterentwicklung des F&B-Angebots



Unsere Erwartungen an Sie:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bankett- oder Eventbereich
- Führungsstärke und Durchsetzungsvermögen
- Gastgebermentalität und hohe Sozialkompetenz
- Belastbarkeit (auch Abend- und Wochenendeinsätze) Flexibilität
- Flüssend Deutsch (schriftlich wie mündlich) und gute Kenntnisse in Englisch
- Gute PC-Kenntnisse

Eine einzigartige, verantwortungsvolle, spannende und anspruchsvolle Position in unserem traditionellen Veranstaltungsort wartet auf Sie. Philip Garrod freut sich auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzangaben und Foto per Mail an p.garrod@restaurantvolkshaus.ch

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Fragen und Auskünfte zu Verfügung.