



Wir sind auf der Suche nach
einem/r operativen Cateringleiter/in 100%

Wir bieten ein 100 % Pensum mit Festanstellung in Zürich, Start ab 1.Mai 2021

Wir suchen eine/n Gastroexperte/in, welche die operative Leitung von Events und Caterings übernimmt. Du führst den Event und dein Team vor Ort und arbeitest dabei selber aktiv mit. Du bist verantwortlich für alle Events und Caterings und übernimmst deren Durchführung.

Wir haben "Zum guten Heinrich" gegründet, um uns gegen die Lebensmittelverschwendung einzusetzen. So kochen wir aus unförmigem Gemüse oder Überschuss verschiedenste Gerichte für Anlässe aller Art. Das ganze nennen wir "Klimaschutz über den Gaumen". Du findest das krumme Gemüse faszinierend, führst selber ein nachhaltiges Leben und siehst den Sinn hinter unserer/deiner Tätigkeit? Dann lies weiter...

Deine Hauptaufgaben

- Selbständiges Durchführen von Caterings und Events für Firmen oder Privatpersonen
 - ◆ Alleine oder mit einem von Dir geführten Team vor Ort
- Verantwortung für komplettes Warenlager (Catering Material und Getränke)
 - ◆ Sauber und ordentlich halten
 - ◆ Bestandsübersicht mit laufender Inventur
- Gesamtes Catering Material packen
 - ◆ Vor dem Event packen, sowie Aufräumen nach dem Event
 - ◆ Vor und nach dem Anlass schweres Material ins Fahrzeug (Auto oder Velo) verladen

Wir erwarten

- Ausbildung im Frontbereich Gastronomie oder mind. 5 Jahre Berufserfahrung, davon mindestens 2 Jahre Erfahrung im Catering
- Ausgeprägtes Organisationstalent mit Eigeninitiative
- Grosses Interesse und Freude am nachhaltigen Lebensstil, guten biologischen Produkten, sowie Reduktion von FoodWaste
- Stilsichere Deutsch- & Englischkenntnisse
- Selbständiges nach Hause kommen nach den Events zu jeder Uhrzeit
- Authentische und offene Persönlichkeit
- Geübter Autofahrer sowie Freude am Velofahren

Unsere Arbeitskultur ist geprägt durch

- Ehrlichkeit untereinander
- Offenheit für Neues
- Respektvoller Umgang mit Mensch, Tier und Natur

Wir bieten

- Kleines familiäres Team
- Verantwortung und Möglichkeit zur Weiterentwicklung
- Spannendes Netzwerk im Bereich innovative Gastronomie und nachhaltige Lieferketten
- Enge Zusammenarbeit mit den Produzenten, Kennenlernen von Betrieben
- Bruttolohn von 4'700.- CHF pro Monat

Sind wir ein Match? Dann sende uns deinen Lebenslauf sowie 3 Sätze zu dir sowie 3 Sätze dazu, warum wir zusammenpassen an:

Karin Meier, Geschäftsleiterin Zum guten Heinrich
kontakt@zumgutenheinrich.ch // 078 658 99 44