

# NEUMARKT

Sommer Servicemitarbeitende | 40% - 60% im Stundenlohn

per 1. Mai oder nach Vereinbarung

Direkte/r Vorgesetzte/r: Restaurantleitung

## **Bauernschänke AG:**

Die Bauernschänke AG, geführt von den erfahrenen Gastronomen Nenad Mlinarevic und Valentin Diem, ist ein dynamisches Unternehmen, das kontinuierlich wächst und einen Ort für Kulinarik und Genuss bietet. Neben unseren renommierten Partnerrestaurants "Bauernschänke", "Neue Taverne", "Brasserie Süd" und "The Counter" betreiben wir auch ein Catering-Unternehmen für externe Events.

## **Neumarkt**

Unser Bestreben im Neumarkt ist es, die reiche kulinarische Tradition Zürichs in einem gastronomischen Erlebnis zum Leben zu erwecken. An diesem historischen Ort, an dem vor über 700 Jahren der Handel begann, möchten wir an die Tradition der Bauern, Fischer, Jäger, Käser und Schnapsbrenner anknüpfen. Damals verkauften sie auf dem «Neumärt» ihre Erzeugnisse aus der umliegenden Region: frisches Gemüse, Salate, Fleisch, Fisch, Kräuter, Käse, Wein, Schnaps und vieles mehr.

Heute verwenden wir genau diese Produkte von lokalen Erzeugern, um köstliche Gerichte zuzubereiten. Unser Bistro bietet Platz für bis zu 80 Gäste, während unser malerischer Innenhofgarten sogar Platz für bis zu 220 Personen bietet. Zusätzlich zu unserer einladenden Café-Bar im Erdgeschoss bieten unsere Banketträume im oberen Stockwerk die perfekte Kulisse, um besondere Anlässe zu feiern oder Seminare abzuhalten. Hier können alle Facetten des Lebens zelebriert werden.

## **Deine Rolle**

Wir suchen Unterstützung für unseren zauberhaften Garten während der Sommermonate. In der Rolle als Servicemitarbeiter/in bist du für deine Servicestation verantwortlich und sorgst dafür, dass all unsere Gäste einen herausragenden Service und ein angenehmes kulinarisches Erlebnis geniessen können. Du verkörperst unsere Leidenschaft für Speisen und unsere Begeisterung für Weine von charakterstarken Produzenten sowie hausgemachte Drinks vor unseren Gästen.

Dank deiner strukturierten und effizienten Arbeitsweise lässt dich selbst unser Double Seating nicht aus der Ruhe bringen, und du behältst stets den Überblick darüber, dass alles reibungslos verläuft. Durch tägliche Schulungen und Besuche bei unseren Produzenten hast du die Möglichkeit, dein Wissen über verschiedene Produkte kontinuierlich zu erweitern und zu vertiefen.

## **Deine Aufgaben**

- Fachkundige Beratung, Betreuung und Bedienung unserer geschätzten Gäste im Restaurant
- Selbstständiges Leiten einer Servicestation, mit Einhaltung des Double Seating
- Vorbereitung des Mise en Place und effiziente Arbeitsweise
- Gewährleistung eines reibungslosen Serviceablaufs auch bei hohem Gästeaufkommen
- Aufräumarbeiten vor, während und nach dem Service
- Strikte Einhaltung und Umsetzung der Hygienestandards gemäß HACCP-Richtlinien

# NEUMARKT

## Das bist Du

- Berufserfahrung im Service ist von Vorteil, jedoch nicht zwingend erforderlich
- Du legst grossen Wert auf Qualität sowohl im Service als auch bei den Produkten
- Eigeninitiative, Engagement, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit gehören zu deinen Stärken
- Deine Arbeitsweise ist strukturiert und von Verantwortungsbewusstsein geprägt
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen sind für dich selbstverständlich
- Auch in Zeiten mit hohem Gästeaufkommen bleibst du belastbar und flexibel und arbeitest effizient
- Du pflegst eine respektvolle, offene und ehrliche Kommunikation auf allen Ebenen
- Du beherrschst Deutsch oder Englisch auf einem guten Niveau

## Das kriegst Du von uns



Ein junges und dynamisches Team



Faires Trinkgeldsystem



Regelmässige Schulungen und Degustationen



Geregelte Arbeitszeiten und langfristige Dienstpläne



Ausgewählte kostenlose Getränke



Langfristige Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Unternehmung



Attraktiven Mitarbeiterrabatt in den Partnerbetrieben  
(Brasserie Süd | Bauernschänke | Neue Taverne | Neumarkt)

In unserem Team hast du die Möglichkeit, deine Leidenschaft täglich in einer anspruchsvollen und faszinierenden Umgebung auszuleben. Wir versuchen täglich, stets höchste Qualität, einzigartigen Stil und exklusive Wertigkeit zu bieten. Dabei arbeitest du in einem jungen und dynamischen Team, das sich mit Engagement und Freude gemeinsam für den Erfolg einsetzt.

Möchtest du Teil unseres Teams werden? Wir freuen uns darauf, deine vollständige Bewerbung per E-Mail an Sabrina und Vera unter [hunger@neumarkt-zuerich.ch](mailto:hunger@neumarkt-zuerich.ch) zu erhalten.