

NEUE TAVERNE

Servicemitarbeitende | 50% - 80% im Stundenlohn

per April 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", "Neumarkt", "Brasserie Süd" und "The Counter" betreiben wir auch ein Catering-Unternehmen für externe Events.

Neue Taverne

Die Neue Taverne (1 Michelin Stern / 16 Punkte Gault-Millau) liegt inmitten der Züricher Altstadt. In diesem wunderschönen, denkmalgeschützten Restaurant haben 85 Gäste Platz und wir setzen alles daran, dass wir unsere Gäste vegetarisch & vegan verwöhnen. Denn wir sind begeistert von Kraut & Rüben, von Kürbis und Sellerie, von Blumenkohl und Schwarzwurzeln. In der Neuen Taverne spielt Gemüse stets die Hauptrolle - ganz nach unserem Motto "ohne Kompromisse", im Geschmack und unserer Philosophie. Basierend auf dem aktuellen Marktangebot bieten wir 10 bis 14 liebevoll komponierte Gerichte an - diese eignen sich perfekt zum Teilen und gemeinsam geniessen. Mit dem Überraschungsmenü "Tavolata" wird unseren Gästen die Entscheidung gänzlich abgenommen: eine Auswahl an saisonalen Gerichten, die dazu einladen, Unbekanntes zu entdecken.

Deine Rolle

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 repräsentierst unsere Leidenschaft für vegetarisches & veganes Essen, sowie unsere Begeisterung für Naturweine und 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 Aufgabe

- 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

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, flexibel und effizient
- Du pflegst eine respektvolle, offene und ehrliche Kommunikation auf allen Ebenen
- Du beherrscht Deutsch oder Englisch auf einem guten Niveau

NEUE TAVERNE

Das bieten wir Dir



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 Sarah unter hunger@neuetaverne.ch zu erhalten.