

Das WERK 8 in der Halle 8 der früheren Maschinenfabrik Sulzer-Burckhardt liegt mitten im aufstrebenden Gundeldinger-Quartier in einem früheren Industrie -Areal und ist heute ein Restaurant mit rund 140 Sitzplätzen und gleichzeitig auch eine hochklassige Bar mit zusätzlichen 80 Plätzen. Mit den warmen Temperaturen öffnet auch unsere Terrasse mit etwa 70 Plätzen. Eine klare Trennung von Bar und Essbereich gibt es im WERK 8 nicht, die Gäste können also im ganzen Lokal das volle Angebot geniessen.

Die Küche im WERK 8 präsentiert sich einfach und einfallreich, altbewährt aber auch avantgardistisch, angerichtet mit frischen, saisonalen Zutaten. Eine urbane Street Food-Karte mit originell zubereiteten, unkomplizierten Speisen, sowie grosse und kleine Aperos ab 15 Personen, Flying Dinners und servierte Bankette bis ca. 400 Personen können im lebendigen WERK 8 Alltag stattfinden. Die Angebotspalette fängt mit einfachem Fingerfood an und wird von exquisiten Mehrgänge-Menüs abgerundet – alles hausgemacht, wohl verstanden.

Die grosse Bar, die den Raum prägt, ist zugleich Blickfang als auch WERK-Stätte für Feines, Kreatives aber auch Altbekanntes. Die Bar Crew kümmert sich mit Leidenschaft und viel Knowhow um alles, was den Geist beseelt und die Kehle kühlt. Das umfangreiche Sortiment wird wie selbstverständlich durch hausgemachte Zutaten ergänzt und bietet viel Raum für eigene Kreationen und neue Interpretationen.

Kaderpraktikum Bankette und Events 100% Ab September 2021 oder nach Vereinbarung

Du bist Ansprechperson für den Verkauf und die Beratung von Aperos, Gruppen-Reservierungen und klassischen Bankettanlässen, sowie für die Planung und Durchführung von Grossanlässen und Events. Ab dem ersten Kontakt zum Gast, erledigst Du alle damit verbundenen administrativen und operativen Tätigkeiten. Von der Offerte über die Realisierung, bis hin zur Schlussabrechnung sorgst Du dafür, dass unsere Kunden kompetent und zuvorkommend betreut werden.

Dein Profil

Du studierst an einer Hotelfachschule und bist auf der Suche nach einem spannenden Junior-Kaderpraktikum. Als geborenes Verkaufstalent fällt es dir leicht, dich in die Gäste zu versetzen und Ihre Wünsche zu erfassen.

Du bist motiviert, zusammen mit dem bestehenden Team eine perfekte Dienstleistung zu erbringen. Dazu übernimmst du gerne die Verantwortung und koordinierst die involvierten Teams Küche, Service und Bar.

Du bist smart und arbeitest zielorientiert.

Weiter bringst Du viel Flair für administrative Tätigkeiten, Organisation und Planung, einen Sinn für Ordnung, sowie gastronomisch-unternehmerisches Denken mit. Im Umgang mit den Office-Programmen (Outlook/Word/Excel) bist Du versiert und effizient.

Unsere Betriebssprache ist Schweizerdeutsch, Dein Deutsch in Wort und Schrift ist fehlerfrei und Dein Englisch ist fließend.

Unsere Erwartungen

- Erfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie
- Verkaufstalent mit guter Kommunikationsfähigkeit und Verhandlungsgeschick
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Hohe Kundenorientierung und Dienstleistungsbereitschaft
- Selbständigkeit, Engagement und Teamfähigkeit
- Eine positive, gewinnende Ausstrahlung, natürliche Autorität und Sicherheit in der Gastgeberrolle
- Betriebswirtschaftliches Denken und Organisationstalent

Aufgabenbereiche

Reservationswesen / Administration

- Gäste-Korrespondenz für Reservations- & Bankettanfragen
- Offerten erstellen, Verkaufsgespräche und Besichtigungstermine wahrnehmen
- Interne Fact-Sheets (Laufzettel) für Service, Küche, Bar erstellen
- Kommunikation mit Küchenchef, Restaurant Manager und Bar Manager
- Angebotsabklärungen mit Küche und Bar für spezielle Anfragen
- Korrekte Verrechnung gemäss AGBs und Auftragsbestätigung
- Fremdofferten einholen von Drittanbietern
- Leitung von kleinen und grossen Anlässen

Was wir bieten

Wir bieten ein einzigartiges Lokal, ein zeitgemässes Food- & Bar-Konzept, ein Team mit viel Knowhow und Menschlichkeit sowie eine transparente, persönliche Betriebskultur. Pünktliche Lohnzahlung und sehr gute Verpflegung sind für uns selbstverständlich. Die gute Stimmung unseres Teams sehen wir als Grundlage für unsere überdurchschnittliche Gästebetreuung.

Wir sind eine Hand voll ambitionierter Gastronomen und suchen die Herausforderung, das vorhandene Potential voll auszuschöpfen. Als noch junges Unternehmen suchen wir ebenso begeisterte, dynamische, leistungswillige MitWERKER*innen.