



Das erlebnisorientierte Restaurant Triibhuus ist für seine karibisch-mediterrane Küche, die grosse Weinauswahl mit spanischen Qualitätsweinen, die exotischen Drinks und das tropische Ambiente bekannt. Das Konzept spricht alle Altersstufen an. Es werden Bankette bis zu 400 Personen durchgeführt, ein à la carte Restaurant sowie eine Gärtnerei betrieben.

Bankett Manager/in 100 % **ab sofort oder nach Vereinbarung**

Aufgabenbereich

- Gesamte Bankett Administration
- Gästeberatung und Betreuung vor Ort
- Bankett Durchführung von A-Z
- Führen des Service Teams
- Akquise von Neukunden, Pflege des bestehenden Kundenstamms
- Pflege der Homepage, Social Media Kanäle
- Reservations- und Termin-Management
- Reklamationsmanagement

Anforderungen

- *Ausbildung:* Hotelfachschule oder gleichwertige
- *Berufserfahrung:* Bankett Manager, einige Jahre Erfahrung
- *Persönlichkeit:* Fröhliche, aufgestellte, frontorientierte Wesensart

- *Wohnort:* Zürich Altstetten und Umgebung (von Vorteil mobil)
- *EDV:* sehr gute Kenntnisse
- *Sprachen*
Deutsch: sehr gute Kenntnisse in Wort und Schrift
Englisch: sehr gute Kenntnisse in Wort und Schrift
Spanisch: von Vorteil

Unser Angebot

- Eine spannende, vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit mit herausfordernden Aufgaben
- Die Möglichkeit dabei eigene kreative Ideen zu verwirklichen und selbstständig umzusetzen
- Einen Arbeitsplatz an dem Betriebsinteresse, Engagement und Freude am Beruf geschätzt wird
- Ein kleines, loyales und familiäres Team..... und garantiert keine Langeweile

Möchten Sie den nächsten Schritt wagen und suchen eine neue Herausforderung?

Dann sind Sie bei uns goldrichtig. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an:

triibhuus@bei-tony.ch

Wir bitten um Verständnis, dass wir per Post gesendete Bewerbungen nicht retournieren.