



Gasthaus Schwendelberg

EIN BESONDERER ORT SUCHT BESONDERE/R GASTGEBER/IN:

Der Schwendelberg ist mehr als ein Restaurant. Er ist Rückzugsort, Aussichtspunkt und Treffpunkt hoch über dem Vierwaldstättersee, ein Ort mit Charakter, Natur und echter Gastfreundschaft.

Hinter dem Schwendelberg steht mit der Korporation Horw eine starke und langfristig orientierte Eigentümerin. Gemeinsam entwickeln wir den Betrieb weiter und schaffen einen Ort mit Charakter, Qualität und Zukunft.

Für unser Gasthaus suchen wir eine motivierte Gastgeberpersönlichkeit oder ein Gastgeber-Duo, das Lust hat, Verantwortung zu übernehmen und gemeinsam mit uns etwas aufzubauen. Bei uns geht es nicht um anonyme Systemgastronomie. Sondern um Persönlichkeit, Atmosphäre, echte Gastfreundschaft und die Chance, einen besonderen Betrieb aktiv mitzugestalten.

Der Schwendelberg steckt mitten in einer spannenden Weiterentwicklung und genau dafür suchen wir Menschen mit Energie, Ideen und Freude daran, etwas zu bewegen. Regionalität und Qualität spielen dabei eine zentrale Rolle. Wir arbeiten eng mit Bauernhöfen und regionalen Produzenten aus der Umgebung zusammen und beziehen einen grossen Teil unserer Produkte frisch und saisonal direkt von den Höfen. Ehrliche Küche, gute Produkte und echter Genuss sind für uns keine Trends, sondern Teil unserer Haltung.

Anstellung

100 % Festanstellung nach Vereinbarung - Jahresstelle

Deine Aufgaben

Du bist Gastgeber/in aus Überzeugung und sorgst dafür, dass sich unsere Gäste willkommen fühlen. Vom Wanderer über Familien bis zum Abendgeniesser.

- Gastgeberrolle im Frontbereich
- Organisation des täglichen Betriebs
- Planung und Organisation von Events und Spezialanlässen
- Führung, Schulung und Motivation des Teams
- Sicherstellung von Qualität, Atmosphäre und Gästebindung
- Unterstützung bei Administration und Betriebsabläufen
- Mitgestaltung und Umsetzung des neuen Konzepts
- Einbringen eigener Ideen und aktive Mitgestaltung des Betriebs
- Verantwortlich für die F&B Kennzahlen





Gasthaus Schwendelberg

Das bringst Du mit

- Du hast eine Ausbildung in der Gastronomie sowie eine Weiterbildung in der Gastronomie absolviert (G1, G2, Bereichsleiter Restauration, dipl. Hotelier-Gastronom / Hoteliere-Gastronomin HF) mit entsprechendem Wirtepatent (Wirtepatent von Vorteil oder Bereitschaft, dieses zu absolvieren)
- Erfahrung in Gastronomie, Hotellerie oder einem gastorientierten Betrieb
- Freude am Umgang mit Menschen
- Selbständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Organisationstalent
- Motivation, Verantwortung zu übernehmen
- Unternehmerisches Denken und Verantwortungsbewusstsein
- Sehr gute Deutschkenntnisse zwingend
- Führerschein und Auto (der Schwendelberg ist nicht direkt mit ÖV erschlossen)

Das erwartet Dich

- Du trägst die operative Verantwortung als Gastgeber/in – die Bereiche Administration, Buchhaltung, Marketing und strategische Unternehmensführung werden durch die Eigentümerschaft übernommen
- Ein einzigartiger Arbeitsort mit spektakulärer Aussicht
- Viel Freiheit, Eigenverantwortung und Gestaltungsspielraum
- Die Möglichkeit, ein neues Konzept aktiv mitzuentwickeln und umzusetzen
- Raum für eigene Ideen und deine persönliche Handschrift
- Unkompliziertes Umfeld mit echter Du-Kultur
- Ein Betrieb mit Entwicklungspotenzial und langfristiger Perspektive
- Kostenlose Mitarbeiterparkplätze
- Mitarbeiterunterkunft vorhanden
- Individuelle Unterstützung bei beruflichen Weiterbildungen
- Gemeinsame Team Ausflüge / Weihnachtsessen
- Jahreslohn CHF 70'000 bis CHF 85'000 (abhängig von Erfahrung und Qualifikation)

Interesse?

Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung.
Bitte sende Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen
inklusive Lebenslauf, Arbeitszeugnissen sowie Diplomen
elektronisch an uns.

Kontakt:

Céline Stein

celine.stein@korporation-horw.ch



Gastplatz AG I eine Betriebsgesellschaft der Korporation Horw

Hans-Reinhard-Strasse 11 | 6048 Horw | Telefon 041 340 96 46 | info@korporation-horw.ch | www.korporation-horw.ch