



Das ****Boutique Hotel Schloss Hünigen mit 49 Zimmern und Junior Suiten, einzigartigen Seminar- und Banketträumlichkeiten, Restaurant, Bar und atemberaubender Parkanlage zählt zu den führenden Eventlocations der Schweiz. Ein idealer Ort für inspirierende Events, unvergessliche Feierlichkeiten sowie Seminare, Konferenzen und Workshops.

Wir suchen per 1. September 2026 oder nach Verfügbarkeit eine/n

RESTAURATIONSFACHANGESTELLTE/R (M/W) 80-100% mit operativer Bankettleitung

Ihre Aufgaben

Sie führen eine eigene Servicestation inklusive Wein-, Getränkeservice und Inkasso.

Sie sind für den Service im Restaurant, der Schlossbar und im Event- und Bankettbereich zuständig.

Sie übernehmen die operative Leitung bei Banketten

Sie verkaufen unser Angebot mit Freude und Überzeugung.

Sie unterstützen unsere Lernenden.

Wir bieten

Eine vielfältige und interessante Tätigkeit an einem aussergewöhnlich schönen Ort.

Selbstständigkeit und Entwicklungsmöglichkeiten

Ein offenes und kollegiales Umfeld in einem jungen, dynamischen Team

Wir unterstützen Weiterbildungen - wie z.B. die Ausbildung zum Sommelier und übernehmen die Kosten

Arbeiten im Schichtdienst (höchst selten mit Zimmerstunde)

Betriebsferien über Weihnachten / Neujahr

Ihr Profil

Sie haben vorzugsweise bereits in renommierten Betrieben Erfahrung gesammelt und sind in der Lage, unsere Gäste kompetent, freundlich und professionell zu betreuen.

Sie sind eine frontorientierte, kommunikative Persönlichkeit mit einer gepflegten Erscheinung und einer gewinnenden Ausstrahlung mit viel Freude am Umgang mit Gästen.

Jetzt bewerben!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Gerne stellen wir Ihnen diese Stelle persönlich vor.

E-Mail: mario.bucher@schlosshuenigen.ch

Ansprechpartner:
Mario Bucher, Direktion



**SCHLOSS
HÜNIGEN**
BOUTIQUE HOTEL