

gesucht Restaurationsleitung / Koch

Die Stiftung Arbeiterstrandbad Tennwil führt am Hallwilersee eine beliebte Freizeitanlage für Camping- und Badegäste. 2019 wurde die Anlage umfassend erneuert und der Gastronomiebereich verstärkt.

Wir suchen auf den 1. März 2026 oder nach Vereinbarung eine/n

Gastronomiefachmann oder Gastronomiefachfrau als Restaurationsleiter/in

Es handelt sich um eine Vollzeit-Jahresstelle (evtl. 80%) mit Hauptbeschäftigung in der Saison (April – Oktober) mit Jahresarbeitszeit. Denkbar sind auch zwei Teilzeitpensen oder eine Anstellung im Jobsharing. Eine Kombination mit einer Wintersaisonstelle ist denkbar.

Sie leiten und führen das Restaurant mit der Planung und Umsetzung der Menügestaltung inkl. Bestellungen und Einkauf, Personalschulung, Hygienekonzept. Dabei sind Sie verantwortlich für die Rekrutierung und Leitung des Saisonpersonals im Gastrobereich, sind aber auch selbst aktiv in der Küche.

Wir erwarten eine gute Grundausbildung im Gastrobereich (**Koch, Wirtfachprüfung**), **Führungserfahrung** und eine Bereitschaft mit dem Team Teil der gesamten Anlage zu sein. Kundenfreundlichkeit und Innovationsfähigkeit gehören zu Ihren Eigenschaften. Sie sind belastbar für lange und hektische Arbeitstage in der Hauptsaison. Sie bringen die erforderliche Flexibilität für die Herausforderungen eines wetterabhängigen Saisonbetriebes mit, und bleiben auch nach langen Arbeitstagen in der Sommerhitze kundenorientiert und teamverträglich.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz und eine der Aufgabe angepasste zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen sowie eine gute Unterstützung durch den Betriebsleiter, die Betriebskommission und den Stiftungsrat in einer kollegialen Atmosphäre.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto richten Sie per Email an bewerbung@tennwil.ch.

Für Auskünfte steht Ihnen der Kassier der Stiftung, Renato Mazzocco (079 338 51 00) zur Verfügung.