



Die Biffig AG ist eine gemeinnützige Aktiengesellschaft im Eigentum der Gemeinde Schötz. Seit Januar 2022 bietet sie den Bewohnerinnen und Bewohnern von Schötz und der Umgebung eine integrierte Gesundheitsversorgung mit ambulanten und stationären Leistungen in den neu erstellten Gebäulichkeiten. In unserem einladenden Restaurant «Träff-Punkt» wird Genuss grossgeschrieben und unsere Kundinnen und Kunden freuen sich über ein abwechslungsreiches Angebot.

Im Zusammenhang mit einer Pensionierung und organisatorischen Anpassungen suchen wir auf Mitte 2025 ein neue

Leitung Gastronomie 80% - 100%

Als Mitglied der Geschäftsleitung sind sie direkt dem Geschäftsführer unterstellt und unterstützen aktiv die Umsetzung und Weiterentwicklung der Biffig AG.

In dieser Funktion tragen sie die Gesamtverantwortung für die qualitativ hochwertige, wirtschaftliche und effiziente Leitung der Gastronomie. Die Gastronomie Biffig AG will umfassende gastronomische Dienstleistungen, die Gesundheit und Wohlbefinden fördern, anbieten. Eine tolle und konstante Qualität sowie ein exzellenter Service soll uns auszeichnen. Dieses Angebot soll auch verstärkt im Seminar-, Event- und Veranstaltungsbereich zum Zuge kommen.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Strategische Budgetplanung und Controlling
 - Budgetplanung und Einhaltung in Zusammenarbeit mit Bereichsverantwortlichen
 - Entwicklung und Umsetzung von Kostenoptimierungsmaßnahmen
 - Aufbau und Überwachung eines effizienten Controllings (z. B. Kassensysteme)
- Qualitäts- und Prozessmanagement inkl. Koordination und Optimierung interner Prozesse zwischen Küche, Service und Nahtstellen wie FM, Lingerie und Pflege.
- Führung und Entwicklung des Teams
 - Fachliche und organisatorische Leitung von 25 Mitarbeitenden (Küche, Service, Stewarding)
 - Unterstützung, Coaching und Förderung der direkt unterstellten Mitarbeitenden
 - Planung von Mitarbeiterschulungen und Teamentwicklung
- Gastgeberrolle und Eventmanagement

Wir suchen eine unternehmerische Persönlichkeit, welche als Gastgeber eine persönliche Note setzt und die in dieser Funktion notwendige Flexibilität als Chance wahrnimmt.

Das folgende Profil erfüllt unsere Erwartungen:

- Ausbildung als Koch oder im Service (zwingend), idealerweise ergänzt durch eine Hotelfachschule
- Mehrjährige Erfahrung in einer leitenden Funktion in Gastronomie oder Hotellerie.
- Erfahrung in der Eventplanung und Durchführung von F&B Veranstaltungen
- Teamfähigkeit und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Führungs- und Leadership-Erfahrung, um Mitarbeitende zu motivieren und zu inspirieren
- Fähigkeit zur stufengerechten Informationsweitergabe und lösungsorientierter Führung

Was wir bieten

- Eine spannende und verantwortungsvolle Führungsposition in einem dynamischen Umfeld
- Möglichkeit, die Gastronomie aktiv mitzugestalten und weiterzuentwickeln
- Ein motiviertes Team und ein Arbeitsumfeld, das auf Wertschätzung und Zusammenarbeit basiert
- Attraktive Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Für Rückfragen steht Ihnen Ivo Adam, VR, hallo@ivoadam.ch gerne zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Richten Sie diese an den beauftragten Verwaltungsrat der Biffig AG, Pascal Scholl.

[Hier bewerben](#)