Zum Klienten:
Weitere Informationen zum Klienten und laufend neue Jobchancen erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung und dem Onboarding durch Ihren Fachberater per Mail oder online. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Arbeitsort:
Zürich (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:
Junior Projektmanager Innovation und Projekte (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:
- Mitarbeit bei Planung und Umsetzung von Restaurantprojekten sowie selbstständige Betreuung kleinerer Projekte
- Evaluieren, Beschaffen und Betreuen von Tabletop- und Non-Food-Artikeln sowie Mobiliar, inkl. Musterbeschaffung, Einholen von Offerten und Erstellen von Angebotsvergleichen
- Betreuen der Bepflanzung und Begrünung unserer Betriebe sowie Mitwirken und Umsetzen bei Bekleidungskonzepten und saisonalen Dekorationen (z. B. Weihnachten)
- Erstellen von Konkurrenzanalysen, Statistiken, Präsentationen und Dokumentationen
- Mitarbeit vor Ort bei Neueröffnungen, vom Einrichten der Küche und des Restaurants bis zur Unterstützung des Teams in der Eröffnungsphase
- Assistenz der Geschäftsleitung Bau & Business Development (Korrespondenz, Rechnungskontrolle, Kreditkartenabrechnungen, weitere administrative Aufgaben)
- Mitorganisation der jährlichen Reisen für unsere Kadermitarbeitenden
- Vertretung des Technischen Service in der Disposition bei Abwesenheiten sowie gelegentliche Mithilfe bei Lagerorganisation und praktischen Einsätzen

Was Sie ausmacht:
- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, idealerweise als Koch/Köchin EFZ, mit Kenntnissen von Küchenabläufen, Material und Geräten
- Abschluss einer Hotelfachschule oder vergleichbare Weiterbildung
- Gute administrative Kenntnisse und sicherer Umgang mit der MS-Office-Palette
- Interesse am handwerklichen und technischen Umfeld, handwerkliches Geschick von Vorteil
- Grosser Einsatzwille, Belastbarkeit und Flexibilität sowie die Bereitschaft, überall mit anzupacken
- Organisationstalent sowie eine selbständige, präzise und strukturierte Arbeitsweise
- Kommunikativ, dienstleistungsorientiert, mit sicherem Auftreten und guten Umgangsformen
- Freude an der Gastronomie und an italienischen Produkten
- Stilsicheres Deutsch, Englisch und Italienisch von Vorteil
- Führerausweis Kat. B

Was diese Stelle ausmacht:
- Arbeiten in einer Kultur, die Lebensfreude, Qualität und Miteinander in den Mittelpunkt stellt
- Vergünstigung von 20% in unseren Ristoranti, unserer Weinhandlung sowie unserer Pasticceria
- Krankentaggeldversicherung vollumfänglich durch die Arbeitgeberin finanziert

- Attraktive Pensionskassenlösung mit überdurchschnittlichen Arbeitgeberbeiträgen
- Nutzung der Ferienwohnung auf unserem Weingut Vallocaia in der Toskana
- Förderung der beruflichen Weiterbildung (intern und extern)
- Reka-Geld zu Vorzugskonditionen, einlösbar für Ferien, ÖV, Hotels und Freizeitangebote in der Schweiz
- Kostenlose Nutzung unseres In-house Fitnessraums
- Vergünstigungen bei diversen Partnerfirmen