



Stellenausschreibung Schlattgut, mehrere Stellen 40 % bis 100%

Das Schlattgut verbindet Landwirtschaft mit Gästebewirtung und Direktvermarktung. Wir sind ein modernes Familienunternehmen mit schönster Aussicht auf den Zürichsee und die Berge. Neben der Organisation von Events sind wir in der Milchproduktion tätig und verkaufen hausgemachte und regionale Produkte in unserem Hofladen. Dazu gehören auch die Eier von unseren Legehennen und die hausgemachten Schlattgut Glace. Für unser junges, aufgewecktes Team suchen wir Verstärkung. Unser Familienbetrieb entwickelt sich in allen Betriebszweigen weiter. Wir suchen deshalb in allen Bereichen Unterstützung. Du kannst deinen Tätigkeitsbereich nach deinen Wünschen zusammenstellen. Mach uns doch einen Vorschlag, wie du bei uns mitwirken möchtest. Teilzeit arbeiten und Jobsharing ist möglich. Du kannst dich in den folgenden Bereichen einbringen:

Produktionsleiter/in Lebensmittelherstellung, insbesondere

- Glacé-Herstellung, vom Einkauf über Produktionsplanung bis zum kommissionieren.
- Selbständiges Vorbereiten der Speisen für die Anlässe mit dem Team (z.B. Saucen für Grill und Salate, Apéro-Häppchen, Käse- und Fleisch-Platten)
- Produktion von Spätzli, Schinkengipfeli, Salatsauce etc.
- Einbringung neuer Ideen

Allrounder/in Lebensmittelherstellung

- Arbeiten in der Küche für die Events
- Unterstützung Glacé-Herstellung
- Entwicklung neuer Produkte
- Auslieferung Produkte

Eventmanager/in, insbesondere

- Chef de Service
- Selbständige Planung, Organisation und Durchführung der Events
- Personalführung/Einsatzplanung
- Reinigungsarbeiten
- Instandhaltung Räumlichkeiten, Mobiliar, Maschinen und Geräte

Was wir erwarten

Mit deinem Einsatz auf dem Schlattgut kannst du vieles bewegen und Mitbestimmen. Wir suchen deshalb eine Persönlichkeit, welche sich gerne aktiv einbringt, selbstständig arbeitet und Verantwortung übernimmt. Uns ist ein direkter und ehrlicher Austausch auf Augenhöhe wichtig. Da wir unseren Hof stetig weiterentwickeln möchten, erwarten wir auch von dir, dass du bereit bist Neues zu lernen. Wir setzen auf Qualität – sei dies in der Spezialitätenproduktion, der Gästebetreuung oder auch im Umgang mit unseren Tieren. Wir wünschen uns deshalb, dass auch du ein Flair für Qualität hast.

Bewirb dich jetzt

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung auf domenik@schlattgut.ch. Bei Fragen darfst du dich gerne auch bei Domenik Ledergerber melden unter 079 295 90 22.

Schlattgut GmbH

Schlattstrasse 67 - 8704 Herrliberg - Tel. +41 79 295 90 22

www.schlattgut.ch - info@schlattgut.ch