mate EVENTCATERING

eve's kitchen

JED Events

Talents wanted!

Wir sind ein junges, dynamisches und verrücktes Unternehmen, das Gastronomie und Gastgebertum in vollen Zügen lebt und liebt. Kommunikation auf Augenhöhe, Ehrlichkeit und gemeinsames Anpacken wo es brennt, gehört bei uns zum guten Ton. Wenn du es liebst in Erinnerungen bleibende Momente zu schaffen, dann bist du bei uns genau richtig!

Auf dem ehemaligen Druckareal der NZZ betreiben wir eine spektakuläre Eventlocation mit Fokus auf private und Corporate Events für 20 bis 840 Gästen. Auf rund 2500m2 und auf insgesamt fünf eindrucksvollen Eventflächen finden ganzjährig hochkarätige Veranstaltungen und anspruchsvolle Veranstalter eine atemberaubende Kulisse. Unser szeniges Restaurant «Eve's Kitchen» rundet mit 120 Sitzplätzen im Innen- und Aussenbereich die vielfältigen Möglichkeiten ab.

Zürcherstrasse 39E CH-8952 Schlieren info@jed-events.ch jed-events.ch

Operative Leitung JED Events [100% unbefristet]

Für unser Team suchen wir dich, einen passionierten Food&Beverage Visionär, der die Verantwortung für unsere einzelne Outlets trägt und unseren anspruchsvollen Gästen einzigartige Erlebnisse bereitet. Als starke Führungsperson, gelingt es dir, dein Team zu coachen und in ihrer Karriereplanung unterstützend zur Seite zu stehen. Durch deine langjährige Erfahrung im Gastronomie- und Eventbereich inspirierst du deine Mitmenschen und motivierst diese auch unkonventionelle Wege zu beschreiten.

Deine Hauptaufgaben:

- Führen der Chef de Service | Anlassleiter | Projektleiter und Logistikleiter
- Gastgeber & Repräsentant des Hauses
- Vorbereiten, Planen und situative Umsetzung von Veranstaltungen bis rund 800
- Personen
- Entwickeln neuer Standards und Konzepte
- Definieren und Sicherstellen der hohen Qualitätsstandards
- Weiterentwickeln des Betriebes
- Entwickeln und planen von Marketingmassnahmen und Eigenveranstaltungen in
- Absprache mit dem Marketingverantwortlichen
- Budget- und Forecast-Erstellung sowie F&B Business Plan-Erstellung

Was du mitbringst:

- Hoher Qualitätsanspruch und starke Kundenorientierung
- Abgeschlossene Hotelfachschule und idealerweise eine abgeschlossene Ausbildung in
- der Hotellerie
- Langjährige Berufserfahrung als F&B Manager in der gehobenen Gastronomie und im
- Bereich Event/Bankettorganisation
- hervorragender Umgang mit MitarbeiterInnen, KundInnen und GeschäftspartnerInnen in
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift
- Starke Führungspersönlichkeit mit Hands on Mentalität
- Ausgezeichnete Senior Leadership Skills mit natürlicher Autorität und sicheres,
- selbstbewusstes Auftreten auch in Stresssituationen
- Strategisches Denken und Handeln
- Erfahrung im Bereich Budgetierung, Forecast und Controlling
- Flexibilität, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität

mate EVENTCATERING

eve's kitchen

JED Events

Event & BankettmanagerIn [100% unbefristet]

Events in allen Grössen und diversen Ansprüchen lassen dein Herz höherschlagen. Du bist ein Organisationstalent und kannst die verrücktesten Ideen in die Tat umsetzen. Du fühlst dich wohl in der Rolle des Gastgebers, bist ein Teamplayer und Hands on Mentalität wird bei dir grossgeschrieben.

Deine Hauptaufgaben:

- Gastgeber und Ansprechperson für den Veranstalter
- Vorbereitung und Umsetzung von Veranstaltungen in der eigenen Location oder auf der grünen Wiese.
- Ansprechperson für die Küche am Event und bei den Vorbereitungen
- Ansprechperson für die Logistik am Event und bei den Vorbereitungen
- Mitarbeiterplanung und Mitarbeiterführung im Service an den Events
- Verantwortung für einen reibungslosen Event- und Serviceablauf
- Verantwortlich für Briefings- und Schulungen des Service Teams

Was du mitbringst:

- Hoher Qualitätsanspruch und starke Kundenorientierung
- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie und administrative Weiterbildung oder idealerweise abgeschlossene Hotelfachschule
- Erste Erfahrung in Mitarbeiterführung
- Positive Persönlichkeit und eine lösungsorientierte Denkweise
- Sichere mündliche Kommunikation in Deutsch und Englisch
- Führerschein der Kategorie B und Mobilität sichergestellt

mate EVENTCATERING

eve's kitchen

JED Events

Sales Manager Meeting & Events [100% unbefristet]

Du verlierst nie den Kundenfokus und begeisterte Gäste sind für dich die pure Motivation? Du bist Querdenker, lösungsorientiert, kreativ, hast einen überdurchschnittlichen Qualitätsanspruch und weisst dich gekonnt in Deutsch und Englisch auszudrücken? Der Verkauf von Banketten und Veranstaltungen mit bis zu 840 Gästen liegt dir im Blut? Du bist ein Teamplayer mit selbständiger Arbeitsweise und hast ganz nebenbei noch den Blick für gute Präsentationen.

Deine Hauptaufgaben:

- Entgegennahme, Koordination und Detailabsprache von diversen Corporate- und Private Events
- Durchführung von telefonischen und / oder persönlichen Verkaufsgesprächen sowie Detailabsprachen und Beratung
- Offerten und Rechnungserstellung
- Koordination mit den internen Schnittstellen
- Diverse Administrative Aufgaben
- Konzeptionierung von Veranstaltungen inkl. Beratung und Verkauf

Was du mitbringst:

- Hoher Qualitätsanspruch und starke Kundenorientierung
- eine fundierte Ausbildung mit dem Abschluss einer Hotelfachschule oder einem Abschluss in Event Management
- mehrere Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Organisatorisches Geschick für die parallele Bearbeitung verschiedener Projekte
- Beherrschung der gängigen MS-Office Palette und im besten Fall Bankettprofi
- Freude Veranstaltungen zu planen und Wünsche zu erfüllen
- Sehr gute Auftrittskompetenz und Kommunikationsstärke
- Verhandlungssichere Kenntnisse in Deutsch und Englisch, Französisch von Vorteil

mate EVENTCATERING

eve's kitchen

JED Events

Restaurantfachfrau/mann [80-100% unbefristet]

Du bist offen, kontaktfreudig und andere Menschen begeistern ist Dein Ding? Der à la Carte Service bereitet dir Freude, dein Qualitätsanspruch ist hoch und du bist ein guter Teamplayer. Erfolgreich ins gastronomische Leben gestartet hast Du Lust meine 120 Plätze Innen und im Sommer 100 Terrassenplätze zu rocken? Mal einen Event im Offset oder der Eventhalle zu unterstützen? Der elitäre 7-Gänger in der Taverne ist für Dich dann nur noch Zucker?

Ich will Dich in meinem Team, also lass uns auf nen Coffée bei mir treffen und erzähl mir Deine Geschichte - ich bin gespannt.

Deine Hauptaufgaben:

- Gästebetreuung von Begrüssung bis Verabschiedung
- Führen einer eigenen Station
- Vorbereitung und Erstellung von Mise en Place für den Mittags- und Abend-Service
- Annahme von Tischreservationen und Bearbeitung von Gästeanfragen
- Einhalten der Hygiene-Standards

Was du mitbringst:

- Fundierte Erfahrung im à la carte Service, gerne auch mit Barerfahrung
- Liebe, Lust und Leidenschaft ein Teil von unserem Team zu sein
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein sowie Flexibilität und Belastbarkeit
- Selbstständige Arbeitsweise und Teamfähigkeit
- Fliessend in Deutsch und Englisch
- Du bleibst cool auch wenn es mal stressig wird