



Das **Restaurant Volkshaus** Zürich steht für gutbürgerliche und authentische Küche. Die verwendeten Produkte stammen vorwiegend aus biologischer Produktion. In unseren grosszügigen Bar- und Restauranträumlichkeiten, mit insgesamt 260 Plätzen, treffen sich der Charme der 20er Jahre und die Moderne. Ein Ort, um urbane Gastfreundschaft zu erleben. Die vielen Veranstaltungen im Volkshaus tragen dazu bei, dass das **Restaurant Volkshaus** ein lebhafter und stark frequentierter Betrieb ist.

Die komplett ausgestatteten und modernen Bankett- und Festräumlichkeiten des Volkshauses bieten Platz für ca. 2'000 Personen. Mit über 2'500 Anlässen im Jahr (nationale- und internationale Musik-Topstars, Partylabels, klassische Konzerte, Generalversammlungen, Theatervorführungen, Bankette und Seminare) ist das Volkshaus einer der wichtigsten und bekanntesten Veranstaltungsorte in der Stadt Zürich.

Für das **Restaurant Volkshaus** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

## Office Mitarbeiter (w/m, 80%)

### Aufgabenbereich:

- Oberste Verantwortung für die Produktsicherheit gemäss Art. 73 LGV
- Verantwortung für das Einhalten der Hygienemassnahmen und der Temperaturvorschriften gemäss Hygieneverordnung (HyV)
- Bewilligungen: Beschaffung und Aktualisierung
- Verantwortung für den Unterhalt und die Reinigung (Einrichtungen, Räumlichkeiten und Maschinen/Gerätschaften)
- Schulung der Mitarbeitenden: Lebensmittelsicherheit und Hygiene
- Überwachung der Produktqualität: Dokumentation, Probenahme und Analytik
- Ansprechperson für kantonale Behörden
- Aktualisierung des Wissens über gesetzliche Anforderungen: Informationsbeschaffung bei den entsprechenden Behörden
- Verantwortung für Rückverfolgbarkeit, Täuschungsschutz und Deklaration
- Verantwortung für den Rückruf von Produkten, wenn eine akute Gesundheitsgefahr von verkauften Lebensmitteln ausgeht
- Gemeinsam mit Mitarbeitenden Hygiene als Qualitätsanforderung unterstützen



**Anforderungen:**

- Gute Deutschkenntnisse (Voraussetzung)
- Selbstständiges Durchführen von angewiesenen Tätigkeiten
- Einhalten von Zeitangaben
- Fachgerechtes Bedienen von Maschinen
- Korrekte Arbeitsvor- & Arbeitsnachbereitung
- Korrekte Anwendung/Dosierung von Reinigungsmitteln
- Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität und Verlässlichkeit

Arbeitspensum: 80%

Stellenantritt: ab sofort oder nach Vereinbarung

Es erwartet dich eine spannende und anspruchsvolle Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld.

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto (nur PDF) per Mail an: [kuechenchef@restaurantvolkshaus.ch](mailto:kuechenchef@restaurantvolkshaus.ch). Bei Fragen und Auskünften stehen wir Ihnen gerne telefonisch unter 044 242 11 55 zur Verfügung.