



GESCHÄFTSFÜHRUNG | DIRECTOR OF OPERATIONS & SERVICE

M/W/D | 80-100% | NACH VEREINBARUNG

DIE PERSON, DIE VIVA OPERATIV PRÄGT UND WEITERENTWICKELT

DEINE PERSON

Mit Persönlichkeit, Weitblick & Führungsstärke.

Du denkst unternehmerisch, handelst lösungsorientiert und behältst auch in anspruchsvollen Situationen den Überblick.

Du schätzt klare Strukturen und erkennst gleichzeitig Potenziale für Verbesserungen und Weiterentwicklung.

Du führst mit Vertrauen, Verbindlichkeit und hoher Präsenz. Für dein Team genauso wie für unsere Gäste.

Und vor allem: Du verstehst Gastfreundschaft nicht als Aufgabe, sondern als Haltung.

DEINE BÜHNE

VIVA ist eine junge, moderne Weinbar im Herzen von Zug. Mit einer sorgfältig erlesenen Weinkarte, einer kleinen aber feinen Küche, einem eingespielten Team und einem starken Fokus auf Gastfreundschaft schaffen wir bewusst einen Ort, der Qualität mit Leichtigkeit verbindet, ohne steife Gastronomie, aber mit hohem Anspruch.

WAS DU MITBRINGST

- ✓ Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie, idealerweise mit Abschluss einer Hotelfachschule
- ✓ Erste Erfahrung in der operativen Führung eines Teams
- ✓ Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- ✓ Leidenschaft für Gastfreundschaft und die Gastronomie
- ✓ Interesse an Wein sowie Motivation, dein Wissen in diesem Bereich laufend zu vertiefen

DEINE AUFGABEN

- ✓ Du führst den Betrieb operativ und stellst einen reibungslosen, qualitativ konstant hohen Ablauf sicher
- ✓ Du verantwortest die Servicequalität und sorgst für ein erstklassiges Gästelerlebnis
- ✓ Du führst und entwickelst dein Team mit Klarheit, viel Herz, Empathie und Präsenz
- ✓ Du rekrutierst neue Mitarbeitende und förderst eine starke, nachhaltige Teamkultur
- ✓ Du entwickelst Prozesse, Standards und Strukturen aktiv weiter und bringst eigene Ideen ein
- ✓ Du setzt strategische Ziele um und bringst dich aktiv in deren Weiterentwicklung ein
- ✓ Du handelst unternehmerisch und verantwortest Budget, Kosten und betriebliche Kennzahlen

WAS DU BEI UNS BEKOMMST

- ✓ Eine Schlüsselrolle mit echter Verantwortung – du gestaltest Betrieb, Team und Weiterentwicklung von VIVA aktiv mit
- ✓ Direkter Einfluss auf die operative und strategische Weiterentwicklung des Betriebs
- ✓ Möglichkeit, deine Handschrift einzubringen und aktiv an der Weiterentwicklung des Unternehmens mitzuwirken
- ✓ Direkter Draht zu den Inhabern und schnelle Entscheidungen ohne lange Abstimmungswege
- ✓ Ein motiviertes, ambitioniertes und voll eingespieltes Team mit hoher Eigenverantwortung
- ✓ Marktgerechte Entlohnung, klare Rahmenbedingungen, Ehrlichkeit und Entwicklungsmöglichkeiten
- ✓ Fix frei: Sonntag und Montag – jede Woche

WICHTIG ZU WISSEN

Du musst nicht alles perfekt können. Du findest klare Strukturen und ein stabiles Fundament vor, auf dem Du aufbauen kannst. Aber du musst bereit sein, Verantwortung zu übernehmen und Freude daran haben, Menschen und Prozesse weiterzuentwickeln.

Wir suchen eine Persönlichkeit, die mit uns wachsen, lachen, mitdenken und aktiv gestalten möchte. Für das Team. Für unsere Gäste. Für die erfolgreiche Zukunft von VIVA.

KLINGT NACH DEINEM LADEN?

Schick uns ein paar Zeilen über dich hr@vivazug.ch
oder komm spontan auf ein Glas Wein vorbei und lerne uns kennen

Wir freuen uns auf Dich

www.vivazug.ch

VIVA Gastro AG

Alpenstrasse 9

6300 Zug