

Stellenausschreibung für die Geschäftsführung im Bereich G (m/w/d) **ab Juni/Juli 2024 (Pensum: 80%)**

Bereich G Beschreibung

Der **Bereich Gastro (Bereich G)** ist eine Initiative der Studentenschaft der HSG (SHSG) und zuständig für das Betreiben von studentischen Bars rund um den Campus der Universität. Zu der Initiative gehören das Ad[hoc], MeetingPoint und die SQR Bar. Mit diesen drei vielfältigen Standorten ist der Bereich G ein integraler Bestandteil und das gastronomische Rückgrat der universitären Campuskultur.

Job Beschreibung

Bist du gut organisiert, bereit Verantwortung zu übernehmen, ein ca. *25-köpfiges Team (=4 FTE)* mit *>350.000 CHF Jahresumsatz* zu führen und die operative, strategische sowie betriebswirtschaftliche Steuerung der gastronomischen Uni-Initiative «Bereich G» zu übernehmen?

Zu deinen Aufgaben gehören in enger Zusammenarbeit mit der stellv. Geschäftsführung, den 3 Standortleiter: innen und dem Head of Marketing insbesondere:

- Die Verantwortung der operativen sowie betriebswirtschaftlichen Weiterführung der studentisch geführten Bereich G Lokalitäten Ad[hoc], MeetingPoint und der SQR-Bar
- Du prägst und stellst die korrekte finanzielle Führung des Bereich G (Buchhaltung und monatliches Reporting) sicher um strategische Implikationen mit dem stellv. Geschäftsführer und der Standortleitung umzusetzen (z.B. Ausbau von Partnerschaften mit studentischen Vereinen)
- Vertretung des Bereich G ggü. Dritten (z.B. Uni-Administration oder Lieferanten)
- Du bist für die Überwachung der Hygienevorschriften und Lebensmittelsicherheit (gemäss des Kantons St. Gallen) verantwortlich
- Sicherstellung der Richtigkeit aller Angaben der Jahresrechnung und des jährlichen Budgets
- Zusätzlich bist du für die Infrastrukturinstandhaltung sowie Marketing-, Reservations- und Einkaufskoordination (in Zusammenarbeit mit den Standortleiter: innen) verantwortlich
- Als Geschäftsführer: in führst du die wöchentlichen Standortleiter- und monatlichen Teammeetings und bist auch für das halbjährliche Recruiting verantwortlich
- Bei Bedarf: Einführung und Schulung der Hygienevorschriften und Arbeitsweisen in den Lokationen

Anforderungen

- Ausbildungsabschluss mit betriebswirtschaftlichem oder gastronomischem Hintergrund
- Gastronomische Vorerfahrung (z.B. Chef de Bar) von Vorteil
- Proaktive, selbständige und zuverlässige Arbeitsweise für verantwortungsvolle Tätigkeiten
- Verhandlungssichere Sprachkenntnisse in Deutsch (min. C1) und Englisch (B2)
- Erwerb des Schweizer Wirtepatent vor Beschäftigungsantritt

Vorteile

- Flexible/Saisonale Arbeitszeiten mit semesterfreien Perioden
- Kompetitive Vergütung
- Dynamische Tätigkeit in einem studentischen Umfeld
- Führungsverantwortung, aktive finanzielle Führung und Gestaltungsmöglichkeiten

Wir freuen uns über deine **Bewerbung (inkl. Lebenslauf und Zeugnissen)** bis **einschliesslich 30.04.2024** an [**president@shsg.ch**](mailto:president@shsg.ch).