

Stadtkäserei Zürich im Restaurant zur Werkstatt

Im Restaurant Zur Werkstatt mitten in Zürich heisst das Motto: Machen. Fühlen. Geniessen. Echt. Dazu gehört auch Zürichs erste Stadtkäserei. Unsere Vision ist es, das Handwerk der Käseherstellung den Gästen näherzubringen und innovative Produkte zu entwickeln.

Wir sind ein Ort, an dem nicht nur Profis ihrem Handwerk nachgehen, sondern auch Laien in eine neue Welt eintauchen und sich selbst an der Produktion versuchen. Wir bieten unseren Gästen kreative Erlebnisse, sei es bei einem unserer Cocktailkurse, dem Besuch in der Küche oder bei der Produktion in unserer hauseigenen «Chäserei». Das Erlebnis ist unverwechselbar. Den Gast erwartet eine gemütliche Atmosphäre mit Werkstatt-Flair auf verschiedenen Ebenen.

Wir suchen per 1. Juni oder nach Vereinbarung einen

Käser / Käsermeister (w/m) 100%

Als Käser führen Sie selbständig die gesamte Käserei, inklusive der hauseigenen Produktion. Sie haben hier viel Freiraum, selbständig neue Rezepte zu kreieren und innovative Produkte herzustellen. Ihnen untersteht die Käseproduktion für unseren eigenen Restaurantbedarf sowie für unseren Shop, in welchem wir verschiedene Käsesorten anbieten. In Käseworkshops teilen Sie mit kleinen und grösseren Gruppen Ihre Leidenschaft und produzieren mit den Teilnehmenden gemeinsam Käse. Dazu vermitteln Sie viel Wissenswertes rund um das Thema. Sie können Laien für die Welt des Käsens begeistern und ihr Handwerk mit den Gästen teilen.

Wir freuen uns, wenn sie:

- eine charismatische / authentische Persönlichkeit sind und den Kontakt mit Menschen suchen
- aufgeschlossen, kommunikativ und aufgeweckt sind
- selbständig die gesamte Produktionsstätte sowie die Workshops leiten können
- gerne kreativ sind und neue Rezepte kreieren
- qualitätsbewusst denken und Ihrer Arbeit sorgfältig nachgehen
- bereit sind in die Welt der Gastronomie einzutauchen und Interesse haben Wissen weiterzugeben
- ein Diplom als Milchtechnologe/in EFZ haben und Erfahrung aufweisen, die sie für diese Aufgabe qualifiziert

Was wir bieten

Wir befinden uns an einer einzigartigen Lage im Herzen von Zürich. Sie können aktiv die Prozesse sowie das Angebot mitgestalten, sich einbringen und haben viel Entscheidungsfreiraum. Wenn Sie den Schritt in ein neues Aufgabefeld wagen, gerne Teil eines spannenden Projektes sind und unsere Produktionsstätte sowie die Käseworkshops persönlich prägen und aufbauen möchten, sind Sie genau richtig bei uns.

Mehr erfahren

Einblick in unsere Tätigkeit und die Angebote erhalten Sie unter www.stadtkaeserei-zh.ch. Mehr über das Restaurant Zur Werkstatt finden Sie hier: www.zurwerkstatt-zh.ch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung an die Geschäftsführung (Simone Müller-Staubli / simone@schatz-ag.ch).