

Über 1000 Weinpositionen im Keller. Drei Restaurants voller Leben. Und ein Team, das auf dich wartet. Die Traube ist kein gewöhnliches Gasthaus – sie ist ein Ort, an dem gute Begegnungen und noch bessere Momente entstehen. Bereit? Wir freuen uns auf dich – per sofort oder nach Vereinbarung.

Co-Sommelier*e (m/w/d) - Herzblut für den Rebensaft

Das bringst du mit:

- Berufserfahrung im à la carte Service und Getränkebegleitung
- Kompetenz beim Empfehlen von Wein
- Verständnis für Abläufe der Warenwirtschaft
- Identifikation mit unser Weinkarte und Interesse an deren Weiterentwicklung
- Sprachtalent in Deutsch und Englisch
- Teamgeist und Flexibilität
- Kreativität, Charakter und eine gute Portion Humor
- Warenwirtschaft, Pflege, Einkauf und Inventar
- Wein- und Getränkebegleitung für Gruppen und Events

Du kennst die Welt des gehobenen à la carte Service – und fühlst dich dort richtig wohl. Wein ist für dich nicht nur ein Getränk, sondern eine Leidenschaft: Du weisst, was ins Glas gehört, ob am Tisch oder auf der Veranstaltung. Warenwirtschaft? Kein Fremdwort für dich.

Du liebst regionale Produkte in der Küche, interessierst dich für ihre Herkunft und bringst echte Neugier mit.

Unsere Weinkarte begeistert dich – und du hast Lust, sie gemeinsam im Team weiterzuentwickeln.

Deutsch und Englisch sprichst du fließend, im Team bist du eine Stütze, und wenn's mal hektisch wird, behältst du den Überblick – und deinen Humor.

Kurz gesagt: Du bringst Charakter, Kreativität und Herzblut mit. Den Rest zeigen wir dir gerne.

Wir freuen uns auch über Bewerbungen für Teilzeitpensen. Sende deine Bewerbung per E-Mail an unseren Geschäftsführer Marco Planitzer auf m.planitzer@gasthaus-traube.ch

Für weitere Fragen gibt dir Marco auch gerne telefonisch Auskunft auf +41 79 280 38 71.