

Jetzt gleich  
bewerben!

RUFAL!  
spiel paradies  
& Restaurant

Der Rufalipark ist die Freizeitwelt in der Ferienregion Obersaxen in Graubünden. Mit einem breiten Angebot mit Kinderspielparadies, klassischer Gastronomie (à la carte-Restaurant, Après-Ski-Bar), Badesee, grossem Kinderspielplatz, Eisfeld, Tennisplätzen, Fitnessraum und vielen weiteren Attraktionen ist der Rufalipark der Treffpunkt für Gäste und Einheimische. Die Anlage liegt direkt an der Talstation Misanenga des Skigebiets Obersaxen Mundaun. Ob Familienausflug, Kindergeburtstag, Vereinswochenende, Sportanlass oder einfach ein gemütliches Essen – der Rufalipark hat für jeden das richtige Angebot.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. Juni 2024 oder nach Vereinbarung eine erfahrene und familienfreundliche

## Betriebsleitung (Jahresstelle)

In Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe sind Sie für die Organisation des gesamten Betriebes (Restaurant 60 Sitzplätze, Terrasse 70 Sitzplätze, Bar 60 Sitzplätze, Gruppenraum 150 Sitzplätze, Badesee) zuständig. In den letzten Jahren wurde ein eingespieltes Team mit Festangestellten und wiederkehrenden Saisonmitarbeitenden aufgebaut, auf welches Sie zählen können. Als Betriebsleiter/in sind Sie die erste Ansprechperson für unsere Gäste, Lieferanten und Partner. In der Verwaltung in Chur steht Ihnen ein versiertes Team für Personalwesen, Buchhaltung und Marketing unterstützend zur Seite.

Die Stelle bietet eine abwechslungsreiche Mischung aus Frontarbeit in der Gästebetreuung, der Organisation des Betriebes, der Administration und der kreativen Angebotsgestaltung. Die Organisations- und Administrationsarbeiten betragen im Jahresschnitt rund 50%.

Wir suchen nach einer Person mit folgendem Profil:

- Erfahrung in vergleichbaren Positionen in Saisongastronomie, Freizeitanlagen oder Hotels erwünscht
- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie
- Fähigkeit, ein Team von zwei Jahresmitarbeitern und bis zu 14 Saisonmitarbeitenden zu führen
- Bereitschaft, an der Front mitzuarbeiten
- Bereitschaft, in einem Saisonbetrieb zu arbeiten (Saisonschwankungen)
- Stilsicheres und vertrauenswürdiges Verhalten im Umgang mit Gästen, Mitarbeitenden und Vorgesetzten

Nach Ihrer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung in der Gastronomie konnten Sie bereits Führungserfahrungen sammeln. Selbstständiges und verantwortungsvolles Handeln steht bei Ihnen an erster Stelle. Sie sind eine flexible, engagierte und zuverlässige Persönlichkeit, welche über eine hohe Belastbarkeit verfügt. Das familienfreundliche Umfeld verlangt zudem Verständnis für die Bedürfnisse aller Altersgruppen.

Das Anforderungsprofil für diese Stelle ist somit sehr breit, zusätzlich zur Führungsfähigkeit ist auch die Freude daran, selbst anzupacken und Gäste persönlich zu bedienen für diese Stelle notwendig.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme mit Simon Schwegler ([simon.schwegler@mavea-gastro.ch](mailto:simon.schwegler@mavea-gastro.ch)). Wir freuen uns auf Sie.**