Per sofort suchen wir eine herzliche Persönlichkeit als Gastgeber*in (ca.70%) - Leitung «das kleine g» und Stv. Gastro- und Barleitung Kulturzentrum Galvanik

«Chli sii, eis näh.» Seit April 2026 ist das kleine g die neue Kulturbeiz auf dem Galvanik-Areal in Zug: Treffpunkt, Café, Bar, Restaurant, Rückzugsort und Arbeitsplatz in einem. Nach 30 Jahren Lärm, Schweiss und unvergesslichen Nächten öffnen wir die Türen, einfach so, ohne Konzert und ohne Event.

Über die Stelle

Als Gastgeber*in sorgst du dafür, dass sich unsere Gäste im kleinen g wohlfühlen, und führst den Betrieb des kleinen g eigenverantwortlich. Das kleine g ist von Mittwoch bis Samstag geöffnet. Du leitest das kleine g tagsüber, am Abend (in der Regel Do–Sa) übernimmt die Abendleitung. Dazu kommen Einsätze an der Bar bei Veranstaltungen der Galvanik.

Dein Verantwortungsbereich

- Gesamtverantwortung für den Betrieb des kleinen g und ein freundliches Gästeerlebnis
- Planung der Öffnungszeiten sowie Einsatzplanung von Mitarbeitenden und Aushilfen im kleinen g, in Zusammenarbeit mit der Gastroleitung
- Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung für das kleine g, in Zusammenarbeit mit der Gastroleitung
- Kassenführung, Tagesabschlüsse und Controlling für das kleine g, in Zusammenarbeit mit der Gastroleitung
- Aktive Mitarbeit im Service und an der Bar
- Planung der Öffnungszeiten und Einsatzplanung von Mitarbeitenden und Aushilfen
- Zusammenarbeit mit Programmteam, Gastro- und Betriebsleitung, Abendleitung sowie Woody-Pizza
- Weiterentwicklung des kleinen g: Konzept, Angebot und Abläufe mitgestalten und eigene Ideen einbringen und umsetzen
- Stellvertretung der Gastro- und Barleitung Kulturzentrum Galvanik bei Abwesenheiten sowie aktive Unterstützung des Gastronomie- und Barbetriebs an Veranstaltungen (ca. zwei Einsätze pro Monat, vor allem abends und am Wochenende).

GALVANIK

Was du mitbringst

- Erfahrung in der Gastronomie, idealerweise mit Führungsverantwortung
- Gastgeberqualitäten und eine selbstständige, strukturierte Arbeitsweise
- Sicherer Umgang mit Kasse, Bestellwesen und Zahlen
- Flexibilität für Tagesschichten unter der Woche sowie Einsätze an Abenden und Wochenenden

Was dich erwartet

- Ein kreatives, junges und engagiertes Team
- Viel Eigenverantwortung und Gestaltungsfreiraum
- Ein Arbeitsplatz mitten im kulturellen Geschehen

Für Fragen steht dir Dino Sabanovic, Betriebsleiter, per E-Mail unter dino.sabanovic@galvanik-zug.ch zur Verfügung. Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf an dieselbe Adresse.