

Psychiatrie braucht Dialog. Wir machen ihn möglich – dank differenzierter Angebote, fachlicher Verantwortung und menschlichen Respekts. Denn die psychische Gesundheit ist eine wichtige Grundlage für eine glückliche und erfolgreiche Gesellschaft.

## Mitarbeiter/in Geschirreinigung 50–100 %

Wir freuen uns über Menschen, die unsere Wertvorstellungen mittragen und die mit ihrer Fachkompetenz die Zukunft der Psychiatrie St.Gallen Nord aktiv mitgestalten möchten. Vielleicht gehören Sie per sofort oder nach Vereinbarung zu unseren rund 800 Mitarbeitenden in Wil, St. Gallen, Rorschach und Wattwil.

### Ihre Tätigkeit

- Reinigung des Geschirrs gemäss Tagesablauf und Arbeitsplatz-Beschreibung
- Reinigung des Waschbandautomaten nach den Anweisungen des Herstellers
- Geschirr und Besteck auszählen gemäss Bestückungslisten
- Meldung von Mängeln und Schäden

### Ihr Leistungsausweis

- Speditive, eigenverantwortliche und sorgsame Arbeitsweise
- Freude an der Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Menschen, ausgesprochene Teamfähigkeit
- Hohe Flexibilität für Arbeitseinsätze von Montag bis Sonntag

### Unser Angebot

- Mitarbeit in einem aufgestellten Team
- Gut eingerichtete und helle Arbeitsumgebung
- Attraktive Arbeitszeiten
- Anstellung nach kantonalen Richtlinien

Für Auskünfte steht Ihnen Dominik Heizmann, Leiter Gastronomie, Tel. 058 178 16 40 gerne zur Verfügung.

**Bewerbungen unter [www.psgn.ch/stellen-karriere/offene-stellen](http://www.psgn.ch/stellen-karriere/offene-stellen)**

Die Magnum Wine Bar befindet sich im Herzen der St. Galler Altstadt und bietet seinen Gästen verschiedenste Weine inkl. kalte/warme Küche. Das Design ist geprägt von mediterranen Einflüssen. Die imposanten Kronleuchter sowie die edle und zugleich gemütliche Einrichtung laden zum Verweilen ein. Die Magnum Wine Bar verfügt über 120 Sitzplätze an der Bar, in der Ladengasse, im Fumoir oder draussen auf der sonnigen Terrasse.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen erfahrenen und engagierten

## Koch (m/w/d)

### Ihre Tätigkeiten:

- Selbständige Führung der zugewiesenen Posten im Küchenbereich
- Qualitativ hochwertige Vor- und Zubereitung sowie Präsentation der Speisen
- Wirtschaftlicher Umgang mit allen Lebensmitteln
- Verantwortung für die tägliche Wareneingangskontrolle
- Sach- und fachgerechter Umgang mit allen Küchengeräten, Maschinen und sonstigem Kücheninventar sowie deren Pflege und Instandhaltung

### Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin EFZ oder EBA
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Eigenständige Arbeitsweise sowie Teamfähigkeit
- Gute Organisation und Struktur beim Arbeiten und ein hohes Qualitäts- wie auch Verantwortungsbewusstsein
- Gute Deutschkenntnisse

### Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen ein trendiges Umfeld, dynamisches und angenehmes Arbeitsklima mit interessanten Aufgaben sowie kurzen und direkten Kommunikationswegen. Sie werden Teil eines jungen und motivierten Teams. Ein moderner Arbeitsplatz an bester Lage in der Innenstadt von St. Gallen erwartet Sie.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Online Bewerbung. Daniela Sigg - Leiterin Human Resources - [www.kramergastronomie.ch/jobs](http://www.kramergastronomie.ch/jobs)

### Kramer Gastronomie

Frau Daniela Sigg, Leitung Human Resources  
Alte Landstrasse 24, 8808 Horgen  
[www.kramergastronomie.ch](http://www.kramergastronomie.ch)

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Mitte August oder nach Vereinbarung eine:n

## KOCH / KÖCHIN EFZ (100%)

### Was Du mitbringst:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Arbeitserfahrung im à la Carte und/oder in der Produktion bzw. im Bankett
- Team & Lernfähigkeit - bereit sich in das bestehende Küchenteam zu integrieren & offen für Neues
- Effizienz, Selbständigkeit und genaues Arbeiten bei der Umsetzung der gestellten Arbeitsanweisungen

### Deine Aufgaben:

- Mitarbeit in einem Ganzjahresbetrieb, gemeinsam mit einem ca. 20-köpfigen Küchenteam
- Fachgerechte Zubereitung und Präsentation der Speisen im à la Carte- und Bankettbereich
- Sach- und fachgerechte Organisation der Arbeit innerhalb des Küchendienstes
- Mitverantwortlich für eine effiziente Lagerbewirtschaftung
- Einhalten der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinie

### Wir bieten:

- Ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld in einem einzigartigen Kultur- & Gastronomiehaus
- Ein motiviertes, eingespieltes Team in einem Haus mit viel abteilungsübergreifender Zusammenarbeit
- Marktübliche Löhne & Arbeitsbedingungen in einer neu renovierten Küche
- Vergünstigungen für Konsumationen im Restaurant Fredi sowie Freikarten fürs Theater

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: E-Mail schreiben Bei Fragen zur ausgeschriebenen Stelle wende dich bitte an: Beat Imhof, Geschäftsführer Casinotheater & Restaurant Fredi, 052 260 58 63

### Casino Theater AG Winterthur

Herr Beat Imhof, Geschäftsführer  
[jobs@casinotheater.ch](mailto:jobs@casinotheater.ch), Tel. 052 260 58 58



online Hotelstellenmarkt  
[www.jobs-hotel.ch](http://www.jobs-hotel.ch)

**Tel. 044 586 55 76**



online Gastrostellenmarkt  
[www.jobs-gastro.ch](http://www.jobs-gastro.ch)

- ✓ über 1200 Stellenangebote!
- ✓ gratis Stellengesuche aufgeben!
- ✓ gratis Jobs per Email empfangen!
- ✓ weitere Stellenangebote europaweit!

**Schimmel und nasse Wände beseitigen wir dauerhaft und chemiefrei.**

**Gratis Analyse mit SMS auf 079 607 04 43 anfordern.** [ard@matrolan.ch](mailto:ard@matrolan.ch)