

Für unser Hotellerteam im Riedhof suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Hotellerie Schwerpunkt Hauswirtschaft 100%

Ihre Aufgaben:

- Übernahme von Etagenverantwortung
- Mitarbeit in der Hauswirtschaft, Reinigung, Lingerie und im Service
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis in Hauswirtschaft
- Heimerfahrung von Vorteil
- Sichere Deutschkenntnisse (Mundart)
- Gepflegtes und dezentes Erscheinungsbild
- Offener, positiver Teamplayer mit Freude an der Dienstleistung am betagten Menschen
- Selbstständige, gewissenhafte und wirtschaftliche Arbeitsweise sowie Belastbarkeit
- Flexibilität und Bereitschaft für Wochenendeinsätze

Wir bieten Ihnen:

- Eine unterstützende, offene Unternehmenskultur und ein wertschätzendes Arbeitsklima
- Eine vielseitige und interessante Tätigkeit mit Entwicklungspotential
- Ein engagiertes und motiviertes Team, in dem Zusammenhalt wichtig ist
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (5 Wochen Ferien) und Sozialleistungen

Wollen Sie Teil unseres Riedhof-Teams werden?

Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: [Stefanie Hosse, s. hosse@riedhof.ch](mailto:Stefanie.Hosse@s.hosse@riedhof.ch)

Für fachliche Auskünfte und Fragen steht Ihnen gerne Herr Erich Kiener, Leiter Hotellerie, zur Verfügung: Tel. 044 344 66 22

RIEDHOF Leben und Wohnen im Alter

Frau Stefanie Hosse, Leitung HR und Verwaltung
Riedhofweg 4, 8049 Zürich
Tel. 044 344 66 44, s.hosse@riedhof.ch, www.riedhof.ch

Für ihn ist Glück etwas anderes als Besitz, für ihn zählt der Moment. Mit unseren Burgern schenken wir besondere Momente des Glücks.

Für unsere Standorte in Bern Bahnhof und Bern Gümligen suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung ?exible, fröhliche und durchsetzungsstarke Führungspersönlichkeiten als

Betriebsassistent (w/m)

Deine Aufgaben:

- Sicherstellung der reibungslosen Service- und Barabläufe
- Die Beratung und Empfehlung zu den ‚Hans im Glück‘ Speisen und Getränken
- Bearbeitung der Reservierungen und Reklamationen
- Überprüfung der Sauberkeit und Einhaltung der gesetzlichen Richtlinien
- Erstellung des Tagesberichts-Abschlusses und der monatlichen Inventur
- Verwaltung der Dienstpläne
- Sicherstellung des einwandfreien Erscheinungsbildes des gesamten Gastraumes gemäß Vorgaben

Das bringst Du mit:

- Du hast mindestens 3 Jahre Erfahrung in der Gastronomie
- Du bist ein Teamplayer, aufgeschlossen und ?exibel
- Du bist begeisterungsfähig und ein Macher
- Du suchst Karriere und Aufstiegsmöglichkeiten
- Du verfügst über ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft, Serviceorientierung sowie sozialer Kompetenz

Bist Du bereit für HANS IM GLÜCK? Dann ergreife Dein Glück und werde Teil der HANS IM GLÜCK Familie. Sende uns Deine Bewerbungsunterlagen vorzugsweise per E-Mail an:

matthias.frenzel@hansimglueck-burgergrill.ch

KL Swiss AG

Herr Matthias Frenzel, operationeller Leiter

Zur Ergänzung unseres Teams im DESPERADO in Dietlikon suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Hilfskoch (w/m, im Stundenlohn)

Deine Einsätze finden hauptsächlich am Abend und am Wochenende statt. Du erstellst die Mise en Place, bereitest während den Servicezeiten die Gerichte zu und erledigst auch allgemeine Reinigungsarbeiten in der Küche, alles stets unter Einhaltung des Hygienekonzeptes.

Anforderungen

Du konntest mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in der Küche sammeln. Zudem bist Du ein Teamplayer und behältst auch in etwas hektischeren Momenten den Überblick.

Du suchst eine neue herausfordernde Aufgabe in der Systemgastronomie und bist motiviert ist in einem Betrieb mit anzupacken.

Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung inkl. Foto. Hasta pronto!

DESPERADO Swiss AG, Limmattalstrasse 215, 8049 Zürich
Telefon 044 341 70 80, www.desperado.ch, jobs@desperado.ch

Das Rice Up! Bahnhof Bern ist ein reiner Take Out Store, im nahen Food Corner des Bahnhofs Bern werden den Gästen zudem einige Sitzplätze angeboten.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine führungsstarke Persönlichkeit in der Funktion als:

Geschäftsführer/in Store Manager/in 100%

Du stellst die Betriebsabläufe sicher und bist für die Gästezufriedenheit, Qualität sowie für die Betreuung des gesamthaften Teams verantwortlich.

Deine Aufgaben

- Operative Leitung des Betriebes (Betriebsabläufe)
- Strategische Planung und Zielsetzung (Budgetierung, Jahreszielplanung)
- Einteilung, Motivation und Führung des Teams
- Gästebetreuung und Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Ausführung diverser administrativer Tätigkeiten (Tagesabrechnungen, Korrespondenz)
- Angebotsplanung Food & Beverage
- Monatsabschluss (Inventar, Kreditoren, Debitoren, Abrechnungen)
- Bestellwesen Food und Non Food
- Feedbackmanagement
- Qualitätsmanagement Q1

Dein Profil

- Ausbildung in der Gastronomie oder Verkauf
- Erfolgreich abgeschlossene Hotelfachschule (von Vorteil)
- Einige Jahre Berufserfahrung an der Front
- ca. 3 Jahre Führungserfahrung in der Gastronomie
- Gute Computerkenntnisse
- Gute Englischkenntnisse
- Kenntnisse und Flair für die asiatische Kultur und Küche
- Organisationsfähigkeit und guter Ordnungssinn

Wir bieten

- Attraktive Vergünstigungen innerhalb der gesamten Unternehmung
- Moderner und pulsierender Arbeitsplatz
- Offenheit für Kreativität und neue Ideen
- Gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Innovatives und familiäres Arbeitsumfeld

Haben wir Dein Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Deine vollständige Online-Bewerbung über das Bewerberformular auf www.twospice.ch/Jobs oder via bewerbung@twospice.ch

Kontaktperson: Two Spice AG, Frau Daphne Rühl, Human Resources

Jobgesuch

Ich suche im Gastrobereich Vollzeitbeschäftigung im Aussendienst, z.B. Kaffee-Tee-Vertreterin, Tischset usw. Region Ostschweiz. Interessenten melden sich unter 079 796 04 82