

Das Patientenservice-Team ist Gastgeber für Patienten und Angehörige und kümmert sich um deren Wünsche und Wohlbefinden. Sind Sie unser neues Teammitglied?

Mitarbeiter Patientenservice 50% (m/w)

Patientenservice

Ihre Aufgaben

- Erfassung der Menüwünsche von Patienten und Gästen mittels elektronischem Menüwahlssystem
- Kundenorientierter Getränke- und Mahlzeitservice
- Wäschelogsitik auf den Patientenzimmern
- Organisation des Rooming-ins von Gästen
- Blumenpflege

Ihr Profil

- Einige Jahre Berufserfahrung im Servicebereich, vorzugsweise in der Hotellerie oder im Klinikumfeld
- Gute PC-Kenntnisse
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sind zwingend, sowie gute mündliche Kenntnisse in Schweizerdeutsch und Englisch
- Weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Freude sowie respektvoller Umgang mit Menschen
- Ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Schätzen der Vorteile von Arbeitseinsätzen nach Dienstplan mit Zimmerstunde (07:00 - 13:00 Uhr und von 16:00 - 18:30 Uhr)

Unser Angebot

- Möglichkeit, in einer orthopädischen Klinik mit ausgezeichnetem Ruf mitzuwirken
- Förderung bei Weiterbildungswünschen
- Arbeitsort an attraktiver Lage in Zürich mit sehr guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Jasmin Wunderlich, Leiterin Hotellerie Service, Telefon: 044 386 59 95.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Online-Bewerbung über unsere Website: jobs.balgrist.ch/offene-stellen

Bitte beachten Sie, dass wir Bewerbungen per Post gerne bearbeiten, diese jedoch aus administrativen Gründen nicht retournieren

Für unseren Betrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen erfahrenen und engagierten

Mitarbeiter Bankett- Eventorganisation (m/w)

Ihre Tätigkeiten:

- Aktives Verkaufen und Beraten unserer Kunden per E-Mail, telefonisch und vor Ort mit entsprechender Nachbearbeitung
- Mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf in allen Bankettbereichen
- Angebotsplanung in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und der Leitung Bankett, um die optimale Lösung für den Kunden und das Geschäft zu erarbeiten
- Erstellung von Offerten und Verträgen in Fidelio, Excel und Word
- Koordination der externen sowie internen zusätzlichen Dienstleistungen nach Absprache
- Sicherstellung eines reibungslosen Veranstaltungsablaufs
- Kreditorenkontrolle und Rechnungserstellung
- Umsetzung und Einhaltung unserer hohen Servicestandards

Ihr Profil:

- Gastronomische Grundausbildung
- Fundierte Erfahrung in der Planung und Durchführung von Grossanlässen
- Nachgewiesene Erfahrung im Verkauf von Events
- Organisationstalent
- Hohe Einsatzbereitschaft und ausgesprochene Flexibilität
- Ausserordentlich hohe Kunden- und Serviceorientierung
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Unser Angebot:

Sie erhalten bei uns die Möglichkeit, in einem spannenden Betrieb mitzuwirken und unsere Gäste zu verwöhnen. Neben einem tollen Arbeitsplatz bietet die Kramer Familie ein dynamisches Umfeld mit vielen interessanten und abwechslungsreichen Aufgaben und Angeboten. Ein junges dynamisches Team erwartet gerne Ihre vollständige Online Bewerbung.

Kramer Gastronomie AG • Claudia Straub • Human Resources
www.kramergastronomie.ch/jobs

Hauswirtschafter/in für Privathaushalt 100%

Für ein grösseres, gepflegtes Anwesen mit kinderlosem Privathaushalt suchen wir per 1. Juli 2021 oder nach Vereinbarung eine Hauswirtschafterin. Ihr neuer Arbeitsplatz befindet sich im Grossraum südliches Luzern.

Was bringen Sie mit?

Sie sind eine zuverlässige, freundliche Person, die verantwortungsvolles, sorgfältiges und selbständiges Arbeiten gewohnt ist. In Ihrem Rucksack bringen Sie einen Abschluss der Sekundarschule sowie berufliche Erfahrung in der Hauswirtschaft mit. Eine entsprechende oder ähnliche Ausbildung ist von Vorteil. Sie sind im Besitz eines Führerausweises der Kategorie B und haben gute Deutschkenntnisse. Diskretion, gute Umgangsformen und Dienstleistungsbereitschaft gehören zu Ihrer Persönlichkeit. Sie haben Freude an einer gepflegten Umgebung und interessieren sich für gesunde Kost mit marktfrischen Produkten.

Was sind Ihre Aufgaben?

- Reinigung und Pflege der Räumlichkeiten
- Einkäufe und Bewirtschaftung Lebensmittel und Reinigungsmaterial
- Kochen und Servieren zu Tisch, bei Bedarf auch Gästebewirtung
- Reinigung und Pflege der Wäsche und Garderobe
- Blumen- und Hausdekoration
- Mithilfe beim Ernten von Früchten und Gemüse aus unserem kleinen Biogarten
- Stellvertretung Pikettdienst

Was erwartet Sie?

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur und ein Dienstauto für Erledigungen und Einkäufe. Im vorgegebenen Rahmen der Arbeitsplanung können Sie Ihre täglichen Aufgaben selbständig organisieren.

Sind Sie unsere neue dienstleistungsorientierte Hauswirtschafterin in unserem kleinen Privatpersonal Team? Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

info@cl-home.email, Anita Ben Youssef, Private Manager

Das charmante Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Blumenauпарк in Unterterzeren am Walensee mit 60 Pflegebetten bietet Menschen im 4. Lebensabschnitt ein behagliches Zuhause. 48 Pflegegäste finden ein gemütliches Zuhause in der Langzeitpflege und 12 Pflegegäste im geschützten Wohnbereich.

Für unser Team im Tertianum Blumenauпарк suchen wir per 1. Juni 2021 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiterin/Leiter Küche (100 %)

Ihre Aufgaben

- Verantwortlich für eine individuelle, abwechslungsreiche, gesunde und zielgruppengerechte Verpflegung im ganzen Gastronomiebereich
- Wareneinkauf (Frisch- und Lagerprodukte) und die Überwachung der Lagerbewirtschaftung inklusive Inventur
- Angebotsplanung und -gestaltung
- Pflege und Weiterentwicklung der betrieblichen Rezepturen
- Überwachung und Kontrolle der Einhaltung von Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung, der Arbeitssicherheit sowie der Hygienevorschriften und des TAG - HACCP - Konzeptes
- Ausbildung von Lernenden

Ihr Profil

- Ausgeprägte Sozialkompetenzen und hohe Dienstleistungsorientierung
- Eine herzliche und humorvolle Grundeinstellung
- Mehrjährige Führungserfahrung
- Erfahrung in der Spital-/ Altersheim Gastronomie
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch und Diätkoch
- Eidg. dipl. Küchenchef oder Gastronomiekoch erwünscht

Unser Team freut sich auf tatkräftige und charismatische Mitgestalter/innen. Erkennen Sie sich? So freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen! Für Fragen steht Ihnen Doris Baumann, Geschäftsführerin, unter der Telefonnummer 081 544 45 10 gerne zur Verfügung.

Bewerbungen auf unserer Homepage unter: jobs.tertianum.ch/job