

Ein junges, motiviertes und eingespieltes Team erwartet dich im Hotel Olten. Wir sind stets bestrebt unsere Gäste im Seminar- und Hotelbereich zu verwöhnen. Gastronomische Höchstleistungen zu erbringen ist unsere Aufgabe und unser oberstes Ziel.

### Seminar- & Bankettbetreuung 80% - 100%

Das Hotel Olten ist ein 3 Sterne Superior Seminar und Kongresshotel mit 32 Business Hotelzimmern 8 Seminar-, und Banketträumen für bis zu 200 Personen, sowie 6 Gruppenräumen. Des Weiteren vermieten wir auch diverse Studios & Appartements für Langzeitgäste. Im Erdgeschoss befindet sich unser Restaurant Holz&Stein mit 200 Innen und 20 Aussensitzplätzen. Wir haben uns auf das Tagesseminargeschäft spezialisiert und verwöhnen über Mittag und auf Vorbestellung täglich 80 bis 250 Kursteilnehmer/innen.

#### Dies erbringst du:

- Bestuhlen & Einrichten von Seminaren/Konferenzen/Sitzungen
- Selbstständige Betreuung von Seminargästen, Sitzungen und Banketten
- Vorbereitung eines optimalen Seminar- und Bankettaufbaus
- Gewährleistung von Ordnung und Sauberkeit vor, während und nach dem Service
- Sporadische Einsätze an der Réception mit Check-in und Check-out sowie Tagesabschlüsse

#### Dies erfüllst du:

- Mehrjährige Berufserfahrung im Service, Hotel oder Restaurant
- Abgeschlossene Berufslehre in der Gastronomie oder Hotellerie von Vorteil
- Engagierte und herzliche Persönlichkeit mit freundlicher und zuvorkommender Wesensart
- Belastbarkeit, flexible Denkweise und Teamfähigkeit
- Flüssende Deutschkenntnisse, weitere Fremdsprachen von Vorteil
- Langjähriges Engagement

#### Was du von uns erwarten kannst:

- Junges, dynamisches Team
- Zeitgemässe Arbeitsplatzgestaltung
- Familiäre Atmosphäre in stabiler Struktur und Organisation
- Betriebsferien während Weihnachten & Neujahr

Gelebte Werte sind Dir wichtig und du möchtest mit deinem persönlichen Engagement zum gemeinsamen Erfolg beitragen? Dann freuen wir uns auf deine Online-Bewerbung auf [sleep@hotelolten.ch](mailto:sleep@hotelolten.ch). Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

#### EPM Consulting & Management AG

Frau Nadine Säuberli, Bahnhofstrasse 5, 4600 Olten  
Telefon 062 287 32 32

**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)**



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!

Die Anlagen Golf Kyburg sind Teil der europäischen Qualitätsgemeinschaft "Leading Golf Courses". Golf Kyburg liegt mit seinem 18 Loch Championship Course zwischen Zürich und Winterthur, wenige Minuten ab Autobahnausfahrt Effretikon. Über 25 Mitarbeitende arbeiten für rund 700 Mitglieder und viele Gäste.

Für Bereich Empfang/Shop suchen wir per März 2022 dich als:

## RECEPTIONIST (M/W)

#### Deine Aufgaben

- Empfang, Beratung und Betreuung unserer Member und Gäste
- Mithilfe bei der Organisation und Koordination von Turnieren und Anlässen
- Verkaufsberatung in unserem Golf Shop
- Administrative Aufgaben

#### Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung mit Erfahrung im Bereich Frontoffice/Hotelreception
- Gute Englischkenntnisse, Französischkenntnisse von Vorteil sowie guten EDV-Kenntnisse
- Flexibel, belastbar, teamfähig, sicheres Auftreten und gepflegtes Erscheinungsbild

#### Wir bieten

- Anspruchsvolle, kundennahe Aufgabe an schönster landschaftlicher Lage
- Junges, motiviertes und qualifiziertes Team
- Attraktives Jahresarbeitszeitmodell

Wenn dich diese Herausforderung anspricht, sende bitte deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

**Golf Kyburg** | Christine Baldinger  
CH-8310 Kempthal | Tel. +41 925 24 24  
[talents@clubgolf.ch](mailto:talents@clubgolf.ch), [www.golf-kyburg.ch](http://www.golf-kyburg.ch)

Wir suchen Verstärkung für das Hotel-Restaurant Rebstock in Wolhusen (LU).

## Koch / Köchin

Lieber smart als klassisch? Lieber Tradition mit Moderne verbinden? Lieber etwas anders als andere arbeiten? Dann suchen wir genau dich!

#### Diese Aufgaben warten auf dich:

- Zubereiten der Gerichte gemäss Menükarte
- Bewältigen des à la carte Geschäfts
- Sicherstellen und Durchführung der Küchenproduktion
- Einhaltung der Hygiene und Sicherheitsvorschriften
- Einhaltung der Arbeitsabläufe im Küchenbereich

#### Diese Skills bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin / Koch EFZ
- Freude am Beruf und an Lebensmitteln
- gute Deutschkenntnisse
- hohes Qualitätsbewusstsein, teamfähig, speditiv, belastbar
- hohe Flexibilität und grosser Einsatzwillen
- sorgfältige und saubere Arbeitsweise

#### Und? Noch Fragen?

Roger Gallati hilft dir unter +423 222 78 78 gerne weiter. Wir freuen uns auf deine Bewerbung in unserer Mailbox von [jobs@b-smarts.net](mailto:jobs@b-smarts.net)