

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine:n

Gastgeber:in | Betriebsleiter:in

WIR SUCHEN DICH

Dein Herz schlägt für authentische Gastronomie. Um Gästen ein unvergessliches Wow-Erlebnis zu bieten, gehst du einen Schritt mehr. Dein Team führst du durch Vorleben und einer sinnvollen Aufgabenteilung. Deine Stärke ist es, den Überblick zu behalten und gleichzeitig Details im Auge zu behalten. Als engagierte, kompetente und herzliche Persönlichkeit repräsentierst und leitest du das Hotel Wetterhorn in allen Bereichen. Deine eigenen Ideen sind herzlich willkommen - denn du gestaltest das Hotel Wetterhorn mit.

WIR BIETEN

Sinnvoll bietet Platz für Menschen, die Gastronomie mit viel Herz leben. Deiner Kreativität und deinen Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Das interne Schulungsprogramm gibt dir wertvolles Wissen mit auf den Weg. Vergünstigungen und spannende Angebote von unseren Partnern runden unser Angebot ab.

TYPISCH SINNVOLL

- 50% Rabatt in unseren Betrieben
- Vergünstigungen bei ausgewählten Partnern
- Aufstiegschancen: Wir unterstützen und fördern Mitarbeiter
- CHF 600 für die Vermittlung eines Mitarbeiters
- Familie Raten für Hotelübernachtungen in allen Sinnvoll Betrieben

Siehst du hier deinen Traumjob? Dann müssen wir uns kennenlernen! Bewirb dich hier.

Sinnvoll Dienstleistungen GmbH

Frau Carmen Zemp, Leiterin HR, jobs@sinnvollgastro.ch
<https://sinnvollgastro.ch>

Weitblick für Reha und meine Karriere: das ist das Lebens- und Arbeitsgefühl bei unserem Arbeitgeber. Austausch, Fortschritt, Teamwork und gute Aussichten werden hier gross geschrieben.

Aushilfe im Service (m/w/d)

Stellenbeschreibung

- Bedienen und Betreuen der Patientinnen und Patienten sowie der Gäste im à la carte Restaurant
- Sicherstellen der Gästezufriedenheit
- Mise en place Arbeiten
- Unterstützung bei Banketten und Sonderanlässen

Wir erwarten

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder langjährige Serviceerfahrung
- Freundliche und zuvorkommende Persönlichkeit
- Hohe Dienstleistungsorientierung
- Flexibilität in Bezug auf Arbeitszeiten
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- Gute Entlohnung
- Langfristige Anstellung
- Abwechslungsreiche Tätigkeit
- Dynamisches Team

dasteam ag

d.sergi@team.jobs, <https://www.team.jobs>

Eigenverantwortliche Schichtführung Unterstützung des operativen Geschäfts mit besonderem Fokus auf Einhaltung der hohen Standards bei Qualität und Hygiene. Übernahme von eigenen Verantwortungsbereichen und Unterstützung des Store Managers.

Geschäftsführer Stellvertreter/in Gastronomie

Wir suchen Dich, eine leidenschaftliche Gastgeberpersönlichkeit & Teamplayer mit einem ausgeprägten Geschäftssinn und Organisationsstalent. Sie sind stolz ein wichtiges Mitglied und Vorbild in unserer internationalen Unternehmung am neuen Standort in Zürich zu sein, die auf eine 50-jährige Geschichte und kulinarische Tradition zurückblickt.

Universal-Job AG, Zürich-Technik-IT

Herr Dino Pfister, Berater, d.pfister@universaljob.ch
 Tel. 044 315 74 50, www.universaljob.ch

Für die Senevita-Betriebe Bümpliz und Dammweg in Bern suchen wir per 1.2.2023 einen/eine

Mitarbeiter/in Gastronomie 80%

Ihre Aufgaben

- Selbständige Erledigung des Gastronomiebereichs für unsere Bewohnerinnen und Bewohner (Aufbereitung Mittag- und Abendessen + Service), die Mahlzeiten werden von einer Senevita-Gastro-Küche in unser Häuser geliefert
- Sie sind dafür verantwortlich, dass die Tische gedeckt sind
- Sie servieren die Mahlzeiten und bereiten die Tableaus für den Zimmerservice vor
- Sie sind für die allgemeine Reinigung der Aufbereitungsküche, des Hofbistros und des Speisesaals und die Einhaltung der Hygienevorschriften verantwortlich

Das bringen Sie mit

- Sie sprechen gut Deutsch und verstehen Mundart
- Von Vorteil eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau/-mann, als Restaurantangestellte/r oder eine gleichwertige Ausbildung
- Sie haben gute Umgangsformen und ein hohes Verständnis für betagte und kranke Menschen
- Bereitschaft an Wochenenden, Sonn- und Feiertagen zu arbeiten

Wir bieten Ihnen

- Motiviertes und aufgestelltes Team
- Kostenlose Weiterbildungsangebote der Senevita Akademie
- Vergünstigte Verpflegung in der hauseigenen Gastronomie
- Verschiedene Vergünstigungen (Tanken, Zusatzversicherungen, Fitness- und Halbtags-Abo etc.)

Spricht Sie diese Stelle an? Wir freuen uns auf Ihre Onlinebewerbung.
<https://jobs.senevita.ch>

Bei Fragen stehen Ihnen die nachfolgend aufgeführten Fachpersonen gerne telefonisch zur Verfügung.

Anita Greppi, Leiterin Administration, +41 31 992 93 50

Restaurationsfachfrau/-mann (60%-100 %) (Sa/So frei!)

Aufgabenbereich:

- Gästebetreuung und Empfang im Restaurant Ö während dem Abendservice.
- Übernahme einer eigenen Service-Station inkl. Inkasso.
- Arbeitszeit 14:00 Uhr bis 23:15 Uhr

Unser Anforderungsprofil:

- Sie sind gelernte Restaurantfachfrau/-mann oder verfügen über mehrjährige Serviceerfahrung in einem ähnlichen Betrieb.
- Sie haben eine hohe Dienstleistungs- und Gästeorientierung und sind motiviert, internationale Gäste auf hohem Niveau zu betreuen.
- Sie sprechen und verstehen Mundart und verfügen über gute mündliche Englischkenntnisse. Französisch von Vorteil.
- Sie sind es gewohnt, selbstständig und zuverlässig zu arbeiten.
- Wohnort Stadt Zürich oder in Stadtnähe

Wir bieten Ihnen attraktive Arbeitszeiten (Montag bis Freitag, ohne Zimmerstunde) in einem finanziell gesunden und modernen Unternehmen. Die Betriebsferien fallen in die Zeit der Sommer- und Weihnachtsferien. Auf Sie warten ein junges lebhaftes Team sowie eine tolle Arbeitsatmosphäre.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sind Sie Schweizer Bürger/-in oder verfügen über eine Niederlassungsbewilligung C? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. aktuellem Foto und ausschliesslich per Mail an:

Hotel Sternen Oerlikon

Lukas Habersaat, Tel. 043 300 65 65, info@sternenoerlikon.ch
www.sternenoerlikon.ch
 Tel. 043 300 65 65