

Für die Gastronomie am Standort Klinik Schlosstal in Winterthur suchen wir Sie

## Mitarbeiter-/in Gastronomie 40-60%

### Ihre Aufgaben

- Fachgerechtes, kundenfreundliches Anbieten der Speisen und Getränke sowie einladende Präsentation der Theken und des Buffets
- Kassenbedienung und Abrechnung mittels TC-Pos
- Mithilfe bei Spezialanlässen

### Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-fachmann EFZ oder Systemgastronomiefachfrau/-fachmann EFZ und mehrjährige Berufserfahrung
- Freude im Umgang mit den unterschiedlichsten Gästen
- Sehr gute Deutschkenntnisse

### Unser Angebot

- Ein interessantes, herausforderndes Tätigkeitsfeld in einer zukunftsgerichteten Institution
- Gute Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Kinderkrippe in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes

### Eintritt: Per 1. April 2023

Frau Sandra Hernandez, Stv. Leiterin Gastronomie  
T direkt 052 264 33 40. Laden Sie die Bewerbung über unser Jobportal [www.ipw.ch/jobs\\_hoch](http://www.ipw.ch/jobs_hoch).

**Integrierte Psychiatrie Winterthur** – Zürcher Unterland  
Wieshofstrasse 102, Postfach 144, 8408 Winterthur  
T +41 52 264 33 33

Unsere Gastronomie, die sich mit einem attraktiven und vielseitigen Angebot sowie zusätzlichen Dienstleistungen profiliert, ist ein attraktiver und wichtiger Teil des Gesamtangebotes des FHNW Campus Olten.

## Leiter\*in Gastronomie

### Ihre Aufgaben:

- als Gastgeber\*in an der Front sowie als kompetente und kooperative Ansprechperson bei sämtlichen Fragen zu unseren Gastronomiedienstleistungen fungieren
- den weiteren Erfolg des Betriebs durch eine konstant hohe Qualität sowie kreative Angebote sichern

### Ihr Profil:

Als Expert\*in im Gastronomiebereich verfügen Sie idealerweise über einen eidgenössischen Fachausweis in der Hotellerie/ Gastronomie, Hotelfachschulabschluss oder eine vergleichbare Weiterbildung. Durch Ihre Führungsstärke sowie Ihr Engagement agieren Sie als Vorbild für Ihre Mitarbeitenden.

Weiter runden folgende Punkte Ihr Profil ab:

- Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebs/Umfelds
- Freude am Umgang mit Gästen
- ausgeprägtes Organisationsgeschick sowie Dienstleistungsorientierung
- Innovationsbereitschaft sowie Flexibilität, um unseren lebendigen Betrieb am FHNW Campus Olten zu prägen und zu einem Treffpunkt innerhalb der FHNW zu etablieren

### Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW

Von Rollstrasse 10, 4600 Olten  
Fragen: Rolf Lauber, Leiter Infrastruktur FHNW Campus Olten,  
Kontakt: +41 62 957 23 36  
Barbara Waser, HR-Fachfrau, +41 62 957 21 36  
[ccc.olten@fhnw.ch](mailto:ccc.olten@fhnw.ch)

Für eine unserer Filiale in Herrliberg suchen wir nach Vereinbarung eine/n motivierte/n und durchsetzungsstarke/n

## Filialleiter/in

100% – (Verkauf & Gastronomie)

### Ihr Aufgabengebiet:

- Führung des Teams inklusive Schulungsverantwortung
- Personalplanung für den 7-Tage Betrieb
- Bedienung und Beratung unserer nationalen und internationalen Kundschaft sowie Ausarbeitung von Offerten
- Organisation von Kundenevents, Degustationen und Messen
- Erledigung allgemeiner administrativer Aufgaben
- Sicherstellen von Sauberkeit und Ordnung sowie der Hygiene-richtlinien

### Ihr Profil:

- erfolgreich abgeschlossene Ausbildung im Bereich Gastronomie oder Hotel oder eine abgeschlossene Weiterbildung G2
- mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
- professionelles Auftreten und gute Umgangsformen
- Erfahrung aus der Lebensmittelbranche, idealerweise in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie
- gute kommunikative Englischkenntnisse (weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil)
- Wochenend-Einsätze sind für Sie eine Selbstverständlichkeit

### Wir bieten Ihnen:

- kollegiales Arbeitsklima und moderne Infrastruktur
- Möglichkeit sich in einem Familienbetrieb einzubringen
- 5 Wochen Ferien
- Einkaufsvergünstigungen auf unser Sortiment

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und unter Angabe Ihrer Lohnvorstellungen per E-Mail an: [personal@honold.ch](mailto:personal@honold.ch)

### Confiserie Honold AG

Frau Alina Gartenmann, Obere Heslibachstr. 9, 8700 Küssnacht

Für unser Restaurant Hans & Heidi suchen wir nach Vereinbarung eine\*n

## Teamleiter\*in Restaurant

80 % bis 100 %

### Ihre Aufgaben

- Verantwortung für die Gästebetreuung von A – Z , inklusive aktiver Mitarbeit im Service
- Planung/Vorbereitung/Durchführung von Banketten/Anlässen
- Bestellwesen, Einhaltung der Budgetvorgaben, Inventarwesen
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Führung eines Teams von bis zu 6 Personalangehörigen und Klient\*innen
- Stellvertr. der Leiterin Gastronomie bei deren Abwesenheit

### Ihr Profil

- Die/der Gastgeber\*in mit Herz & Seele
- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau\*mann oder gleichwertige Ausbildung
- Weiterbildung als Restaurationsleiter\*in oder Hotelfachschule
- Sie haben ein gutes Gespür für Menschen mit Beeinträchtigung und hohe Sozialkompetenzen
- Gute Deutsch- und IT-Anwenderkenntnisse (TCPoS, Office)

### Spricht Sie diese sinnstiftende Tätigkeit an?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an [E-Mail bewerbung@integrafreiamt.ch](mailto:E-Mail_bewerbung@integrafreiamt.ch). Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Sandra Schneider, Abteilungsleiterin Gastronomie, Telefon 056 619 51 11,

### Integra, Stiftung für Behinderte im Freiamt

Frau Franziska Enderes, Personalfachfrau  
Tel. 056 619 51 11, [www.integrafreiamt.ch](http://www.integrafreiamt.ch)