

## Hotel- und Restaurationsfachfrau/ Restaurationsfachmann EFZ

40-60% Per sofort oder nach Vereinbarung unbefristet Aarau

Die Mitarbeitenden der Patientenhotelserie sind an sieben Tagen die Woche die zentralen Ansprechpersonen für nicht-medizinische Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten mit Schwerpunkt Essen und Trinken. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit in einem lebhaften, sich veränderndem Umfeld.

### Ihre Aufgaben

- Selbstständige Ausführung verschiedener Hotellerie-Dienstleistungen auf den Bettenstationen
- Bestellung und Service von Mahlzeiten und Getränken unter Berücksichtigung der medizinischen Richtlinien
- Administrative Aufgaben wie Bestellung von Stationsbedarf
- Zusammenarbeit mit Schnittstellenbereichen, insbesondere der Pflege

### Ihr Profil

- Ausbildung als Hotel- oder Restaurationsfachfrau/ Restaurationsfachmann EFZ und/oder Berufserfahrung in der Hotellerie / Gastronomie
- Bereitschaft zum unregelmässigen Einsatz an Früh- und Spätdiensten während folgenden Arbeitszeiten: Montag bis Sonntag inkl. Feiertagen, zwischen 06:30 und 20:00 Uhr
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse und gute PC-Kenntnisse

### Kantonsspital Aarau AG

Tellstrasse 25, CH-5001 Aarau, Telefon: +41 62 838 41 41

[www.ksa.ch/stellen-karriere/](http://www.ksa.ch/stellen-karriere/)

Für die Senevita Erlenmatt in Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Köchin/Koch EFZ 50%

### Ihre Aufgaben

- Sie verwöhnen unsere Bewohnenden und unsere Gäste täglich mit frischen Speisen
- Sowohl kalte wie auch warme Speisen bereiten Sie selbstständig zu
- Bei Spezialanlässen und Banketten kochen Sie auch im grösseren Rahmen unerschrocken
- Mit dem Küchenchef koordinieren Sie sämtliche Abläufe und stellen die Qualität der Speisen sicher

### Das bringen Sie mit

- Ausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung in einem Haus mit gepflegter Grossküche
- Erfahrung mit Diätküche, vorzugsweise Ausbildung als Diätköchin/-koch
- Gute Kommunikationsfähigkeit in deutscher Sprache
- Fundierte Kenntnisse in der Lebensmittelhygiene

### Wir bieten Ihnen

- Eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe in einem spannenden und modernen Arbeitsumfeld
- Die Senevita Erlenmatt befindet sich an ruhiger aber doch zentraler Lage und ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen
- Umfangreiches Weiterbildungsangebot der Senevita Akademie, kann kostenlos besucht werden
- Verschiedene Vergünstigungen, Halbtax Abo und Job-Tickets für unsere Mitarbeitenden
- Gute Sozialleistungen und mind. 5 Wochen Ferien (ab 50 Jahren 6 bzw. ab 60 Jahren 7 Wochen)

Bei Fragen steht Ihnen die nachfolgend aufgeführte Fachperson gerne telefonisch zur Verfügung.

Kristin Wagner, Personalwesen, +41 61 319 30 01  
Gwennael Wodling, Küchenchef, +41 61 319 30 31

Bewerbungen unter <https://jobs.senevita.ch/>

Der Gastro-Anzeiger ist zum verkaufen!

# Gastro-Anzeiger

## EINMALIGE GELEGENHEIT! Verwirkliche deinen Traum!

- ➔ Adressliste mit fast 500 Kunden vorhanden
- ➔ Übernehmen und sofort starten!
- ➔ Ideal für einen Vollblutverkäufer.

Interessenten melden sich unter bei:

**Gastro-Anzeiger GmbH**

Läubrig 1, 5306 Tegerfelden

info@gastro-anzeiger.ch

Tel. 056 245 59 09

Um die neu entstehenden Angebote des Backshops, des Selbstbedienungsrestaurants mit 95 Plätzen und die Vermietung von Seminar-Räumen und Sälen konzeptionell und personell optimal aufzustellen und zu führen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine innovative Macher-Persönlichkeit als

## Abteilungsleiter Gastronomie 90-100% (alle)

### Ihre Aufgaben

- Aufbau und Führung einer Abteilung von ca. 13 Fachmitarbeitenden (direkt und indirekt geführt) in verschiedenen Teams
- Mitentwicklung des Gastro-Konzepts und Mitgestaltung der Flächen
- Hauptverantwortlich für die Eröffnung per Mai 2024 und fortfolgender Gastro-Betrieb, inkl. Budgetverantwortung
- Auftragsakquise, Kundenbetreuung und verkaufsfördernde Massnahmen
- Straffes Kosten- und klares Qualitätsmanagement aller Teams

### Ihr Profil

- Systemgastronomiefachperson EFZ oder vergleichbar mit Führungserfahrung
- Sehr selbstständig, ideenreich, lösungsorientiert und mit Mut zur Lücke
- Unternehmerisches Denken kombiniert mit hohen Gastgeberqualitäten
- Freude am Umgang mit Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung, Erfahrung in agogischen oder sozialpädagogischen Arbeitssettings von Vorteil

Es erwarten Sie ein abwechslungsreiches und spannendes Aufgabengebiet, ein moderner, attraktiver und gut erreichbarer Arbeitsplatz, ein motiviertes, freundliches und engagiertes Team sowie eine grosszügige Arbeitgeberbeteiligung an Sozialleistungen. Ein grosser Handlungsspielraum und die Möglichkeit eigenverantwortlich zu arbeiten, runden unser Angebot ab.

Möchten Sie gerne ein Teil unserer Wisli-Familie werden und diese wichtige und interessante Aufgabe übernehmen? Dann freuen wir uns sehr über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbung mit Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per Mail an: [bewerbungen@wisli.ch](mailto:bewerbungen@wisli.ch)

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Martin Bieber, Geschäftsführer gerne zur Verfügung. Sie erreichen uns unter der Telefon-Nr. 043 411 46 41, wir freuen uns auf Sie!