



ÜSES DORF
FRIENISBERG



„Frienisberg – üses Dorf“ steht für begleitetes Leben im Alter und Leben mit Beeinträchtigungen. Als Institution mit einzigartigem Dorfcharakter, bieten wir unseren Bewohnenden ein Zuhause in ländlicher Umgebung. Im Mittelpunkt stehen dabei deren individuellen Bedürfnisse nach selbstbestimmter Alltags- und Freizeitgestaltung. Rund 330 Mitarbeitende aus verschiedenen Bereichen engagieren sich täglich für das Wohlergehen der Bewohnenden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 2023 oder nach Vereinbarung eine

RESTAURATIONSFACHPERSON 100%

Ihre Aufgaben

Sie stellen zusammen mit dem Team den freundlichen, gepflegten und zuvorkommenden Gästeservice unserer internen und externen Gäste im Bistro Hirschen sowie im Selbstbedienungsrestaurant Chloschtermuur sicher. Die Präsentation sowie der Verkauf der diversen Artikel und das individuelle Erfassen der Gästebedürfnisse gehören genauso zu Ihrem Alltag wie das Inkasso und der tägliche Kassenabschluss. Die flexible Unterstützung im Bereich der Hotellerie in der Ausführung von verschiedenen Zusatzaufgaben und Mithilfe bei Anlässen und Banketten bietet eine angenehme Abwechslung.

Ihr Profil

Sie sind eine ausgewiesene Fachperson (Restaurations- oder Servicefachperson EFZ) oder bringen bereits mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion mit. Wir wenden uns an eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit grossem Verkaufsflair und Computer-Affinität. Eine selbstständige und saubere Arbeitsweise sowie hohe kommunikative Fähigkeiten und eine angepasste Ausdrucksweise in Deutsch setzen wir voraus. Dies gepaart mit guter körperlicher Fitness und Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Flexibilität bezüglich der Arbeitszeiten (Wochenende, Feiertageinsätze) bietet eine ideale Ausgangslage für Ihre zukünftige Herausforderung.

Unser Angebot

Wir leben unser Leitbild und bieten interessante Aufgaben sowie eine wertschätzende Teamkultur. Bei den Sozialversicherungsbeiträgen beteiligen wir uns überdurchschnittlich. Für eine ausgeglichene Work-Life-Balance bieten wir je nach Alter bis zu 7 Wochen Ferien, unterstützen die Vereinbarkeit von Familie und Beruf und setzen auf ein gesamtheitliches Gesundheitsmanagement. Eine familiäre Dorfkultur ist uns wichtig, daher legen wir Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit, sei das in der Verpflegung oder in unserer Infrastruktur. Zudem bieten wir Gratis-Parkplätze, ÖV-Anbindung und leckere Verpflegung zu kleinem Preis in unseren Restaurants.

Für Fachfragen steht Ihnen Herr Lars Bürki, Leiter Gastronomie, unter Tel 032 391 93 26, gerne zur Verfügung. Ihre vollständige Bewerbung laden Sie bitte hier hoch. Wir freuen uns auf Sie!

