

# Werde ein Teil unseres Teams



## Restaurantleitung als rechte Hand gesucht

Mein Name ist Vaitiare Jarlfeldt-Senn – ich bin 35 Jahre alt und repräsentiere die 4. Generation der Familien Senn auf dem Wolfensberg. Ich werde das Hotel & Restaurant Wolfensberg in die Zukunft führen und möchte die geliebten Traditionen mit der Moderne verknüpfen.

Aus diesem Grund bin ich auf der Suche nach DIR – meiner rechten Hand in der Gastronomie, die mich bei der Nachfolge unterstützt.

### Du verkörperst:

- Dienstleistungssinn PLUS (\*Du gehst die Extrameile)
- Qualität (\*Du hast ein Auge fürs Detail)
- Gastherzlichkeit (\*Charme ist das A und O)
- Empathie (\*Du kannst dich in unsere Gäste sowie Mitarbeitende hineinversetzen)
- Vorbildfunktion (\*7 Servicemitarbeitende & Lernende zählen auf dich)
- Fachkompetenz (\*EFZ Fachausweis in der Gastronomie & Berufsbildner)
- Kommunikationsgewandheit (\*Deutsch, Englisch sind ein Muss, Küchensprache von Vorteil 😊)

### Du bist verantwortlich für:

- Gästebetreuung (\*Du führst auch eigene Stationen)
- Organisation des 7-köpfigen Serviceteams inkl. Arbeitsplanung (\*Freiwünsche berücksichtigen kommt immer gut an 😊)

- Serviceabrechnungen entgegennehmen und abrechnen (\*Du hast den ganzen Tages-Umsatz in der Hand...)
- Kassen-, Tages- und Monatsabschluss (\*Finanzprofi bist du auch noch)
- Getränke- und Non-Food-Bestellungen (\*Du kannst deine Lieblingsgetränke miteinfließen lassen)
- Erstellen der täglichen Mise en place für das ganze Restaurant (\*Du nimmst die Zügel in die Hand)
- Reinigungsarbeiten gemäss unserem HACCP-Konzept (\*Du übernimmst Verantwortung von A bis Z)

Ich biete Dir eine vielseitige, herausfordernde Tätigkeit, in der Du Dich in der Gastronomie verwirklichen kannst. Zusammen mit mir kannst du die Zukunft der Wolfensberg AG beeinflussen. Ich freue mich jetzt schon, DICH kennen zu lernen!

Bitte finde unter [www.wolfensberg.ch](http://www.wolfensberg.ch) mehr Informationen. Bewerbungsunterlagen an: [info@wolfensberg.ch](mailto:info@wolfensberg.ch).

### Informationen zur Stelle

- Arbeitsort: 9113 Degersheim (SG)
- Arbeitspensum: 100% (Teilzeit nach Absprache möglich / Zimmerstunde von 14.15 – 17.00 Uhr)
- Ferien: 5 Wochen pro Jahr (3 Wochen davon im Januar)
- Ruhetage: Sonntagabend und Montag geschlossen
- Anstellungsdauer: Unbefristet



Hotel Wolfensberg\*\*\*  
9113 Degersheim  
+41 (0)71 370 02 02  
[info@wolfensberg.ch](mailto:info@wolfensberg.ch)  
[www.wolfensberg.ch](http://www.wolfensberg.ch)

Öffnungszeiten  
Montag  
Dienstag - Samstag  
Sonntag  
Betriebsferien

geschlossen  
8.00 Uhr bis 23.00 Uhr  
8.00 Uhr bis 17.00 Uhr  
9. Januar – 30. Januar 2023