

Für unser ISO 22000 (Lebensmittelsicherheit) zertifiziertes Restaurant
«**Grientreff**» der **Werkstatt Breitenbach** suchen wir
per 1.10.10 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Restaurant (Pensum 80 – 100 %)

Zu ihren Aufgaben gehören:

- Verantwortlich für die Umsetzung der Hygienevorschriften
- Organisation des Betriebsablaufes inkl. Einsatzplanung der Mitarbeiterinnen
- Erledigung einfacher administrativer Aufgaben im Bereich Restaurant
- Bestellaufnahme von internen und externen Kunden
- Zubereitung einfacher kalter Gerichte
- Mahlzeitenausgabe
- Kassenverantwortung
- Ausführung und Kontrolle von Reinigungsarbeiten

Wir erwarten:

- Mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie
- Kenntnisse der Lebensmittelverordnung
- Selbstständigkeit und Initiative
- Pädagogisches Geschick im Umgang mit Menschen mit/ohne Behinderung
- Team- und Konfliktfähigkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Idealalter zwischen 35 – 45 jährig
- Bereitschaft zur internen Weiterbildung
- MS Office Kenntnisse

Wir bieten

- Zeitgemässe Entlohnung
- Sehr gut ausgebaute Sozialleistungen
- Tagesarbeitszeit (Öffnungszeiten Restaurant: Mo – Fr, 07.00 – 16.30h)
- Stellenantritt nach Vereinbarung

Falls wir mit diesem Inserat Ihr Interesse an dieser Stelle geweckt haben,
bitten wir Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) zu senden an:

**VEBO Genossenschaft, Herr Andreas Gugger, Grienackerweg 10,
4226 Breitenbach.** Für nähere Auskünfte stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.