

Liebe Bewerberin, Lieber Bewerber

Wir freuen uns, dass du dich für die Mitarbeit in unserem Familienunternehmen interessierst. Als Familienbetrieb seit über 110 Jahren setzen wir uns ständig für unsere Mitarbeiter ein und pflegen ein zielorientiertes, effizientes Teamwork. Du genießt bei uns einen freundschaftlichen, fairen und herzlichen Umgang wie du dies von einem Familienbetrieb erwarten kannst. Mark Schläpfer

Folgende Stelle möchten wir per **1.Juni 2024**
(oder nach Vereinbarung/Wunsch) neu besetzen:

Koch / Köchin 80% oder 100%

Deine Qualifikationen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Eine saubere, hygienische Arbeitsweise
- Blick für das Detail
- Freude am kreativen Arbeiten
- Du bist ein positiv eingestellter Mensch und ein Teamplayer

Wir bieten:

- Einen spannenden, abwechslungsreichen und sicheren Arbeitsplatz
- Miteinbeziehung deiner Ideen und Vorschläge auf die Menü- und Speisenplanung
- Unterstützung beim Wunsch nach Weiterbildungen (Lehrmeisterkurs, Chefkoch)
- Berücksichtigung von deinen Frei- und Ferienwünschen
- Regulär ein freies Wochenende pro Monat für Zeit mit Freunden und Familie
- Reduzierte Arbeitszeit am Wochenende ohne Zimmerstunde (erst ab 15.00 Uhr geöffnet)
- Eine saubere, ehrliche und transparente Stundenerfassung und -Kompensation
- Einen kostenlosen Parkplatz vor dem Haus

Dein Alltag:

In der A-la-Carte Küche unseres GILDE-Restaurants wirst du verschiedene Stationen in unserer Küche durchlaufen wobei du überall deine Erfahrungen sammeln und dein Wissen erweitern kannst. Punktuell wirst du auch mit unseren Lernenden zusammenarbeiten und ihnen dein Wissen weitergeben können. Ein gutes Teamwork ist für uns sehr wichtig und mit deiner positiven Lebenseinstellung und deinem guten Charakter wirst auch du dazu beitragen.

Ich freue mich auf deine Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Rebstock, Mark Schläpfer, Thalerstrasse 57, 9404 Rorschacherberg per Email an: info@rebstock.ch

und darauf, dir unseren schönen Betrieb zu zeigen





Unsere Vision

Wir sind einmalige, ganz besondere
Gastgeber seit 1914.

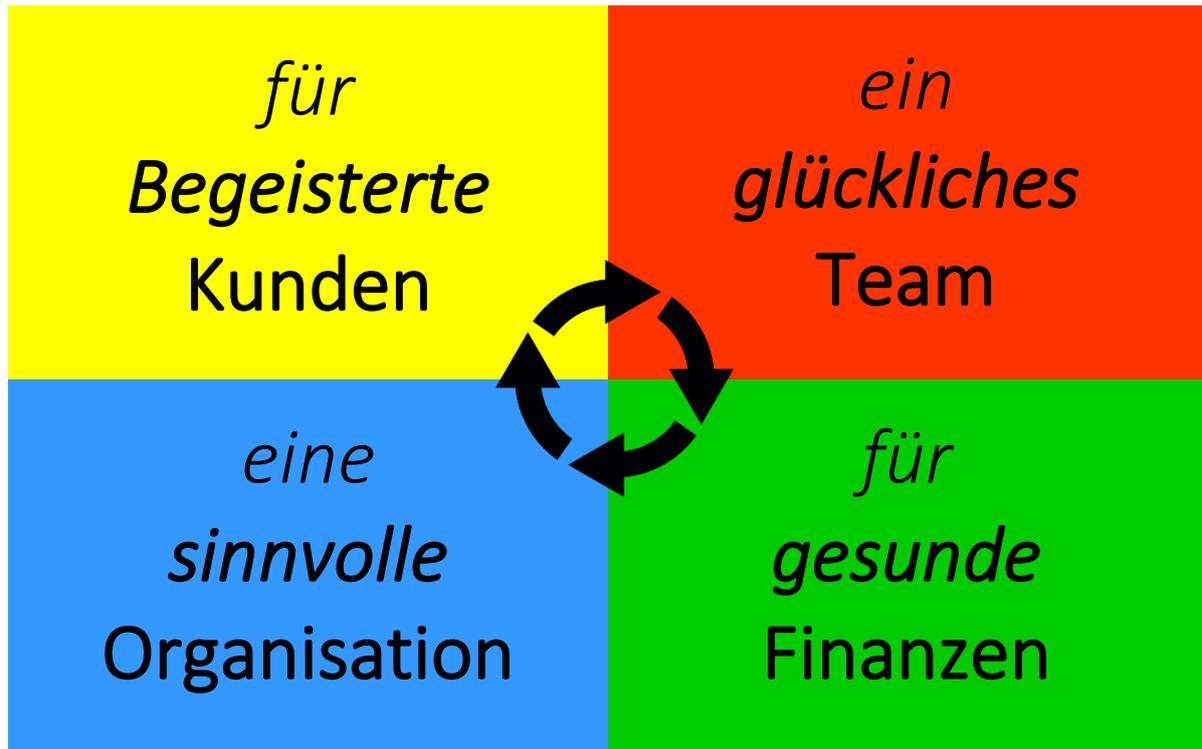
In unserer Region ist unser florierender Betrieb
die erste Wahl für einen feinen Restaurantbesuch
und eine erholsame Hotelübernachtung.

Wir bekennen uns zu Tradition
und führen diese in die Zukunft.



Unsere Ziele

Ein florierender Betrieb erfordert ganzheitliche Ziele.
Für diese **vier** setzen wir uns täglich ein:



Unser Führungsstil

Wir bekennen uns zum kooperativen Führungsstil.
Wir beziehen die Meinungen unserer Mitarbeitenden
in die Entscheidungen mit ein, um etwas
“ganz Besonderes” für unsere Gäste
und das Team zu bewirken.

Werte, die uns wichtig sind



Du hast eine positive Grundeinstellung und steckst deine Arbeitskollegen mit deiner Lebensfreude an



Du bist mit ganzem Herzen dabei und bringst auch eigene Ideen und Lösungsvorschläge mit ein



Du bist ehrlich, zuverlässig und verhältst dich respektvoll gegenüber Allen im Team

