

**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:

**Küchenhilfe/Hilfskoch 80% oder 100%**

***Deine Qualifikationen:***

- Gute Deutschkenntnisse und Erfahrungen in der Küche
- Eine saubere, hygienische Arbeitsweise
- Du bist ein positiv eingestellter Mensch und ein Teamplayer

***Dein Alltag:***

In der A-la-Carte Küche unseres GILDE-Restaurants wirst du in der kalten Küche eingesetzt wobei hauptsächlich folgende Punkte zu deinen täglichen Arbeiten zählen:

- Rüsten und vorbereiten von Salaten, Saucen, Desserts und Garnituren
- Während dem Mittag- und Abendservice: Das Fertigstellen von Vorspeisen und Desserts
- Das Reinigen der Küche nach dem Service.

Ein gutes Teamwork ist für uns sehr wichtig und mit deiner positiven Lebenseinstellung und deinem guten Charakter wirst auch du dazu beitragen.

Die Arbeitszeiten sind werktags von 09.00- 14.00 Uhr und 17.30 - ca. 22.00 Uhr. Samstags und Sonntags von 14.30 - ca 22.00 Uhr, je nach Gästeandrang können die Arbeitszeiten etwas variieren.

***Wir bieten:***

- Einen spannenden, abwechslungsreichen und sicheren Arbeitsplatz
- Berücksichtigung von deinen Frei- und Ferienwünschen
- Regulär ein freies Wochenende pro Monat für Zeit mit Freunden und Familie
- Eine saubere, ehrliche und transparente Stundenerfassung und -Kompensation
- Falls gewünscht einen kostenlosen Parkplatz vor dem Haus

***Ich freue mich auf deine Bewerbungsunterlagen an:***

Hotel Rebstock, Mark Schläpfer, Thalerstrasse 57, 9404 Rorschacherberg per Email an:  
[info@rebstock.ch](mailto:info@rebstock.ch)





## *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.

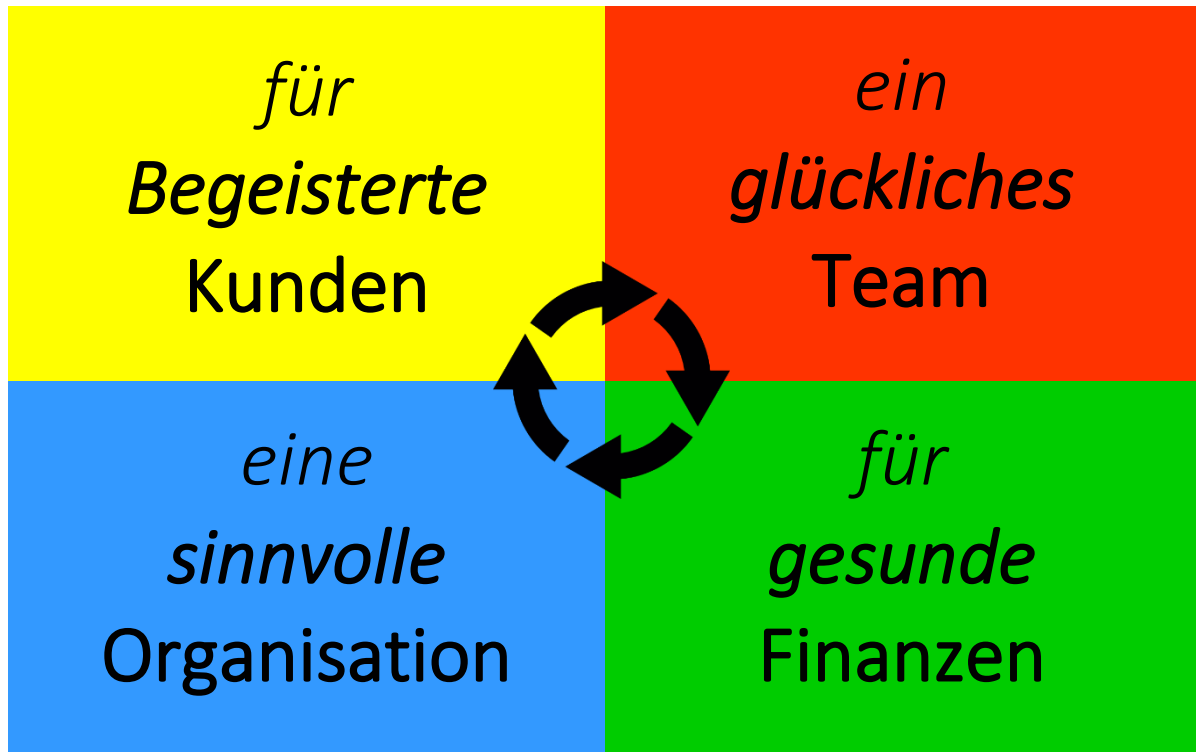
Wir bekennen uns zu Tradition  
und führen diese in die Zukunft.



## *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

