



Liebe Bewerberin, Lieber Bewerber

Wir freuen uns, dass du dich für die Mitarbeit in unserem Familienunternehmen interessierst. Als Familienbetrieb seit über 112 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 ab **Juni 2026**
oder nach Vereinbarung neu besetzen.

**Restaurationsfachfrau/-mann /
für 1-3 Abende pro Woche
inkl. Wochenendeinsätze**

Deine Qualifikationen:

- Du bist gerne Gastgeber/in 😊
- Abgeschlossene Ausbildung im Service
- Blick für das Detail und eine freundliche Ausstrahlung
- Du arbeitest gerne im Team

Wir bieten:

- Einen spannenden und abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit einem tollen Team
- Berücksichtigung von deinen Frei- und Ferienwünschen
- Auf Wunsch eine Lademöglichkeit für dein E-Bike bei uns
- oder einen kostenlosen Parkplatz

Dein Alltag:

Dein Tätigkeitsfeld liegt in unserem Panoramarestaurant mit Wintergarten und unserer schönen Terrasse mit Panoramablick. Jongliere und verzaubere unsere Gäste mit tollen Empfehlungen von unseren saisonalen Apéritivs, lokalen Wein- und Bierspezialitäten sowie feinen Gerichten aus unserer Küche.

Gemeinsam mit Dir machen wir einen Besuch im Rebstock zum besonderen Erlebnis 😊! Ein gutes Teamwork ist für uns sehr wichtig und mit deinem guten Charakter und deiner Ehrlichkeit kannst auch du dazu beitragen.

Ich freue mich auf deine Bewerbungsunterlagen an:

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





Unsere Vision

Wir sind einmalige, ganz besondere
Gastgeber seit 1914.

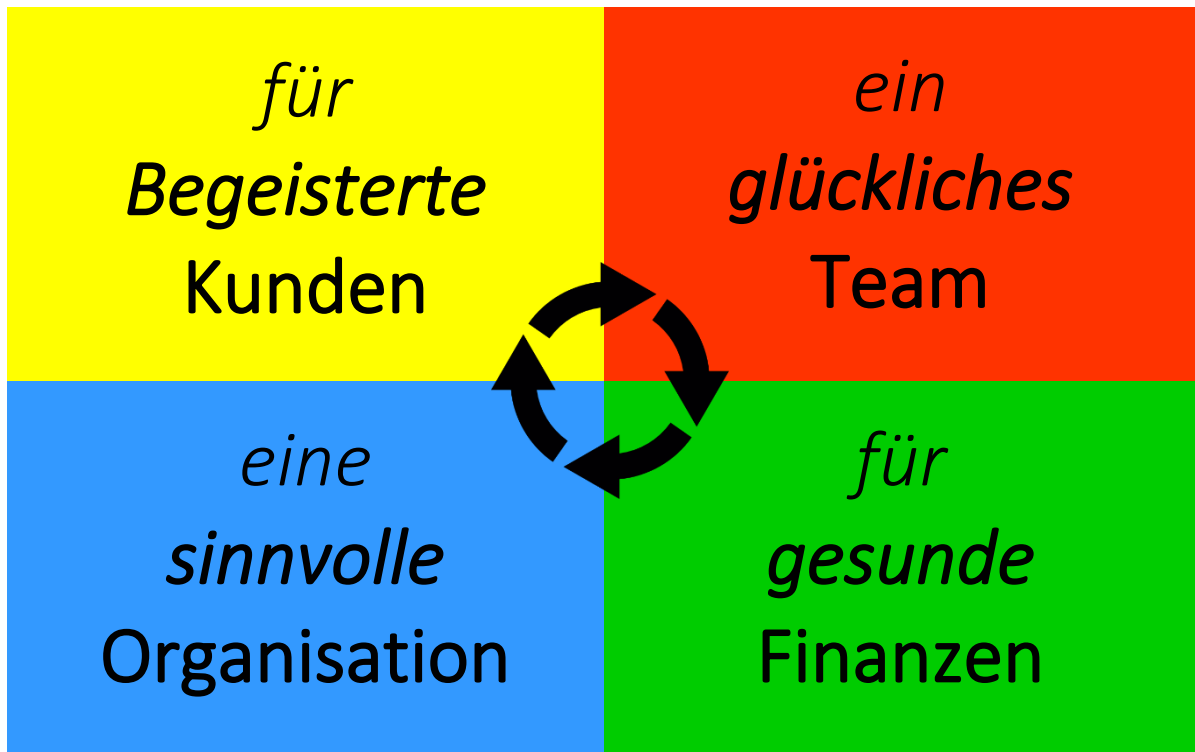
In unserer Region ist unser florierender Betrieb
die erste Wahl für einen feinen Restaurantbesuch
und eine erholsame Hotelübernachtung.

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

