Möchtest du hier wohnen und arbeiten?

Service- /Eventmitarbeiterin

Unsere liebe Kathi möchte wieder mal auf Reisen, so müssen wir sie wohl ziehen lassen, Nun suchen wir ab Dezember 26 eine «coole Socke», wie Kathi so schön sagt, welche unsere Gäste mit viel Spass und Charme verwöhnt.

Wir bieten noch einiges mehr als eine atemberaubende Aussicht:

- 5 Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten
- Nur 2 Abende in der Woche arbeiten, ansonsten um 18 Uhr Feierabend
- Guter Lohn, Benefits, Firmenauto zur Mitnutzung, falls du keines hast
- Cooles Team wo alle einander helfen
- Ein cooles Konzept, welches Spass macht und dir Arbeit erleichtert
- Aufstiegsmöglichkeiten, Jahresanstellung, 80 bis 100% Pensum

Was wir uns wünschen:

- Ein lachendes Gesicht mit zwei fleissigen Händen
- Eine herzliche Persönlichkeit mit Service-Erfahrung, welche längerfristig bei uns bleiben möchte.

Good-to-know

Wir haben unser Konzept unseren Mitarbeitern ausgerichtet. Bei uns stehst du im Mittelpunkt. Denn wir glauben, nur wenn du happy bist, kannst du unsere Gäste happy machen. So haben wir ganz viele Massnahmen eingeführt, welche dir zugutekommen.
Erfahre hier mehr darüber: **Etzel-Philosophie**.

Erfahre mehr auf der nächsten Seite...

Wie ticken wir, wie sieht deine Arbeit aus?

Wir Etzeler,

…oder besser gesagt das Team Fantastisch, sind ein kleines verrücktes Team, welches Spass bei der Arbeit haben. Mit Lachen, gutem Kaffee, feinem Wein und gutem Essen lebt es sich einfacher. Wir sind nicht klassisch unterteilt in Küche und Service, sondern jeder und jede hat sein Hauptaufgabengebiet, hilft aber seinen Kollegen bei Bedarf. Das heisst an einem Regentag stehen wir alle mal in der Küche und schnippeln & plaudern zusammen. Umgekehrt bringt die Küche das Essen grad selber an den Tisch, falls der Service mal keine Zeit hat. Du siehst, du kannst bei uns ganz viel Lernen und deinen Horizont erweitern.

Nun wie sieht dein eigentlicher Arbeitstag aus:

Als erstes erwachst du in deinem schönen Zimmer und geniesst die Rundum-See & Bergsicht aus direkt deinem Fenster. Allenfalls mit einem Kaffee? Oder lieber grad auf die Yogamatte oder in den Liegestuhl? Andere machen bereits eine erste Joggingrunde – wie es jedem gefällt, den starten tun wir erst zwischen 9 und 11.30 Uhr (je nach Wochentag). Dann geht's los, die ersten Gäste freuen sich bereits auf dich. Die Gäste bedienen sich selbst und bezahlen bei dir an der Kasse, ganz easy – du musst also nicht rumrennen. Wenn`s ruhig ist, kümmerst du dich um Vorbereitungsarbeiten und hältst den Laden ordentlich und im Schuss. Um 18 Uhr machen wir Feierabend, dann ruft der See im Sommer oder das Kuschelsofa im Winter.

Am Freitag und Samstag startest du gegen Mittag (unbedingt am Morgen Schwimmen, Wandern, Skifahren gehen), dafür geht's am Abend länger. Im Winter mit gemütlichen Fondüabenden bis 22 Uhr. Im Sommer mit vielen Hochzeiten/Geburtstagen manchmal auch länger. Die Events sind top organisiert und machen richtig, richtig Spass.

Du solltest…

Gerne lachen, deutsch sprechen, bereit für ein neues Gastrokonzept zu sein, welches du so allenfalls nicht kennst, entscheidungsfreudig sein (wir sagen dir nicht wie du genau das Brot schneiden musst), du darfst ganz oft, einfach selber entscheiden. Nicht scheu sein (wir und unsere Gäste sind seehr nett, lass dich einfach drauf ein), dich auf dem Hügel wohlfüllen, das nächste Dorf, der nächste Bahnhof ist 5km entfernt und doch sind wir nur 36km von Zürich entfernt, also eigentlich mittendrin aber doch etwas abgelegen.

Warum suchen wir dich:

Unsere liebe Kathi, nie hat sie es länger als 4 Monate ausgehalten, doch bei uns blieb sie fast 2 Jahre, möchte wieder auf Reisen. Sie bleibt noch bis Ende November, du kannst auf Anfangs Dezember starten oder falls du möchtest auch bereits eine Woche früher. Die Vorweihnachtszeit ist eher ruhig, optimal um dich einzugewöhnen. Wir sind keinen Saisonbetrieb, sondern wünschen uns eine längerfristige Zusammenarbeit.

Wir freuen uns auf deine Kontaktaufnahme (bitte mit Lebenslauf und einem aktuellen Zeugnis) an genuss@etzel-kulm.ch / Monika Meister