

# BONGENIE GRIEDER

## Casserolier / Abwaschhilfe (m/w/d) 80% - 100%

---

Seit über 130 Jahren steht das in vierter Generation geführte Familienunternehmen Bongénie Grieder an exklusivsten Lagen in der Schweiz für eine einzigartige Auswahl an Luxusgütern und Lifestyle.

Unser Qualitätsanspruch beschränkt sich nicht nur auf unser Sortiment, sondern auch auf unsere Mitarbeitenden, die die Grundlage unseres Erfolges bilden.

---

### Neueröffnung Restaurant Bongénie Grieder Zürich im Dezember 2024

Das neue Restaurant zeichnet sich durch sein modernes, schickes und urbanes Design aus und liegt an idealer Lage an der Bahnhofstraße, im Herzen der Stadt Zürich. Wir verwöhnen unsere Gäste mit einer innovativen und kreativen Küche und bieten damit ein kulinarisches Erlebnis.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, an unserem ehrgeizigen Projekt in einer einzigartigen Umgebung teilzunehmen und damit einen wesentlichen Anteil am Erfolg zu leisten. Mit Ihrer Zuverlässigkeit, Flexibilität und Hygienebewusstsein, erfüllen Sie unseren hohen Qualitätsanspruch.

#### Ihre Aufgaben:

- Unterstützung unserer Küchen-Crew in allen Bereichen
- Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Office-Bereich
- Einhalten der Sicherheits- und Hygienerichtlinien gemäß HACCP
- Abwaschen von Geschirr- und Küchenutensilien
- Allgemeine Reinigungs- und Aufräumarbeiten
- Mithilfe bei der Abfall- und Leergutbewirtschaftung

#### Ihr Profil:

- Freude am Arbeiten im Team und motiviert mitanzupacken
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Erfahrung in der Küche von Vorteil
- Gute Deutschkenntnisse
- Flexible, initiative, belastbare und zuverlässige Persönlichkeit mit hoher Einsatzbereitschaft

#### Wir bieten:

- Topmoderner Arbeitsplatz im Herzen von Zürich
- Keine Sonntageinsätze
- Attraktive Einkaufsvergünstigungen

Begeistert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Frau Renée Vogt  
[rvogt@brunschwig.ch](mailto:rvogt@brunschwig.ch)