

BONGENIE GRIEDER

Foodrunner (w/m/d) im Stundenlohn per 1. November 2024

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 ausgewiesenen Erfahrung im Service und Ihrer flexiblen Einstellung, bringen Sie Ihren hohen Qualitätsanspruch sowie Ihre Leidenschaft als Gastgeber in Ihre tägliche Arbeit ein.

Ihre Aufgaben:

- Unterstützung unseres Serviceteams beim Servieren von Speisen und Getränke
- Abräumen von schmutzigem Geschirr
- Eindecken der Tische
- Sauberhalten der Tische während des Services
- Weiterleiten von Kundenwünschen an unser Serviceteam
- Einhalten der Sauberkeits- und Hygienevorschriften anhand des HACCP Konzepts

Ihr Profil:

- Mindestens zwei Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie von Vorteil
- Sehr gute Deutsch- und Englisch-Kenntnisse
- Zuverlässiger und belastbarer Teamplayer mit gepflegtem Erscheinungsbild und sauberer Arbeitsweise

Wir bieten:

- Topmoderner Arbeitsplatz im Herzen von Zürich
- Abwechslungsreiche Arbeit in einem dynamischen Team
- Attraktive Einkaufsvergünstigungen

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

Frau Renée Vogt
rvogt@brunschwig.ch