



Stv. Leiter/-in Gastronomie

80% - 100% | Zürich

Deine Verantwortung:

- **Operativ:** Du koordinierst die täglichen Abläufe in der Gastronomie/Hotellerie, führst das Team, sorgst für einen reibungslosen Service und arbeitest aktiv im Tagesgeschäft, Mittags- und Abendservice mit.
- **Patienten & Service:** Du übernimmst Verantwortung für die Betreuung der Gäste, stellst die Servicequalität sicher und trägst zu einem erstklassigen Gastronomieerlebnis bei.
- **Betriebliches:** Du stellst die bereichsübergreifende Zusammenarbeit sicher und sorgst für effiziente Betriebsabläufe, administrative Prozesse und eine optimale Warenbewirtschaftung.

Das bringst du mit:

- **Fundament:** Abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau/-mann EFZ, mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie, Führungserfahrung oder die Bereitschaft, ein kleines Team zu leiten, sehr gute Deutschkenntnisse.
- **Skills:** Selbständige und serviceorientierte Arbeitsweise, Freude am Kontakt mit Menschen, hohe Sozialkompetenz, empathische Persönlichkeit, ausgeprägte Dienstleistungsorientierung.

Wir bieten:

- Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Gestaltungsspielraum und sichtbarer Wirkung.
- Ein wertschätzendes, lebhaftes Umfeld mit kurzen Entscheidungswegen.
- Attraktive Benefits: Gesundheitsförderung und Personalverpflegung.

Die Klinik Susenberg ist eine Spezialklinik für Akutgeriatrie, geriatrische sowie spezialisierte internistisch-onkologische Rehabilitation und Palliative Care am Zürichberg. Damit unsere Patientinnen und Patienten im Mittelpunkt stehen können, braucht es im Hintergrund eine Organisation, die funktioniert.

Hast du Fragen? Krisztina steht dir gerne zur Verfügung.

Krisztina Révész

Leiterin Gastronomie

bewerbung@susenbergklinik.ch

044 268 38 38

