



Fatima (Restaurationsleitung)

Abwechslungsreich
Lage
Es läuft was
Mir gefällt's hier
Klassischer Service
Familiär
Grosszügig



Karin (Servicemitarbeiterin)

Internationale Gäste
Lage
Man fühlt sich aufgenommen
Vielseitig, abwechslungsreich
Flexibel

We create excellence



Hier fühle ich mich wohl!



Hotel Post Sargans AG
Bahnhofstrasse 1
7320 Sargans

www.hotelpost-sargans.ch
bewerbung@hotelpost-sargans.ch

Räumlichkeiten

A la carté Restaurant	bis 40 Pers
Sarganserstube	bis 32 Pers
Schränzerstube	bis 22 Pers
Gartenterrasse	bis 100 Pers
Schwefelbadstube	bis 62 Pers
Poststube	bis 52 Pers
Gonzensaal	bis 100 Pers
Postsaal (Gonzensaal + Schwefelbadstube)	bis 200 Pers
Sitzungsraum	bis 12 Pers
Seminarraum 1	bis 100 Pers
Seminarraum 2	bis 50 Pers
Wintergarten	bis 80 Pers
Bar	bis 50 Pers

Unsere Abteilungen

Direktion
Controlling
Marketing & Sales
Personalabteilung
Rezeption
Küche
Housekeeping
Service und Buffet

Zahlen, Daten & Fakten

Anzahl Mitarbeiter Insgesamt: ca. 40
Anteil Damen: 50 Prozent
Anteil Herren: 50 Prozent
Durchschnittsalter: 38 Jahre

Interviews

Wir haben unsere Mitarbeiter gefragt: Welche Stichwörter kommen euch in den Sinn auf die Frage
Wieso arbeitetest du hier?



Saty (Küchenchef)

Man gehört zu der Familie
Gutes Team
Lustiges Umfeld
Grosszügig



Jasmin Schlegel (Duty Managerin)

Zusammenhalt
grossartiges Team
herausfordernd
abwechslungsreich



Seminarraum 2



Sarganserstube



Hotelzimmer

Ein „Zuhause der Gastlichkeit“ – das möchten wir unseren Gästen bieten. Dabei legen wir immer den grössten Wert auf unseren erstklassigen Service, hohe Qualität und die aufmerksame Herzlichkeit gegenüber unseren Gästen. Unsere geschulten Mitarbeiter schaffen ein einmaliges persönliches Ambiente, um die Erwartungen und Wünsche unserer Gäste vollauf zu erfüllen und ein unvergessliches Erlebnis zu kreieren.

Unser Ziel ist es, die besten Mitarbeiter für uns zu gewinnen, diese an uns zu binden und ihre Weiterentwicklung auf persönlicher und beruflicher Ebene voranzutreiben und zu unterstützen. Um eine hohe Servicequalität für unsere Gäste sicherzustellen, sind professionelle Mitarbeiter, die das Unternehmen und ihre Tätigkeit schätzen und lieben, massgebliche Grundvoraussetzung.

Wichtige Infos

Ferienwünsche werden bis Ende Januar des aktuellen Jahres dem Vorgesetzten abgegeben. Spontane oder zu späte Eingaben werden am Schluss berücksichtigt.

Bei Unfall oder Krankheit wird sofort die Personalverantwortliche informiert und gegebenenfalls ein Arztzeugnis gebracht am 4. Kalendertag.

Die Arbeitspläne werden im Service 2 Wochen im voraus provisorisch ausgefüllt, diese können im PC eingesehen werden. Allfällige Wünsche müssen im Vormonat schriftlich eingereicht werden.

Generell ist das Konsumieren von Alkohol im ganzen Betrieb während der Arbeitszeit untersagt. Es können jedoch, mit Genehmigung eines Vorgesetzten, Ausnahmen gewährt werden.

Was Sie erwarten dürfen

Traditionsbewusstes und familiäres Zusammenarbeiten
individuelle Personalbetreuung
Schulungsangebote
Aufstiegsmöglichkeiten und Beförderungen
sicherer Arbeitsplatz
gute Arbeitsbedingungen und Sozialleistungen
Fachwissen und Lernen von langjährigen Mitarbeitern und Vorgesetzten
Förderung individueller Weiterentwicklung

Was wir von Ihnen erwarten dürfen

Offene Persönlichkeit
Viel Geduld und Stress resistent
Kann sich ins Team integrieren
Teamfähig
Flexibel
Loyal
Erfahrung und Freude am Beruf

Voraussetzungen für REFA

Schulabschluss
Team- und Kommunikationsfähigkeit
Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
Organisations- und Verkaufstalent
gute Umgangsformen,
angenehmes Erscheinungsbild
Freude und Interesse am Beruf

Abteilungen

Restaurant, Bankett, Empfang

Voraussetzungen für den/die Koch/Köchin

Schulabschluss
handwerkliches Geschick und Kreativität
Gute körperliche Verfassung
schnelle Auffassungsgabe
kalkulatorische Fähigkeiten
Teamfähigkeit

Leitbild

„Bei uns sind Sie nicht nur König sondern Kaiser“ - das umschreibt den Kern unserer Tätigkeit. Unser Ziel ist es, jedem einzelnen Gast, egal ob aus der Schweiz oder einem anderen Land kommend, einen herzlichen Aufenthalt an zentralster Lage in der Stadt Sargans zu bieten.

Alle Gäste verlassen unser Hotel, Restaurant und Bar äusserst zufrieden und mit dem Wunsch, bald wieder zu kommen.

Gäste

- Wir bieten unseren Gästen aus aller Welt eine herzliche Atmosphäre an zentralster Lage.
- Durch eine professionelle Dienstleistung bewegen wir unsere Gäste zum Wiederkommen und über uns zu sprechen.
- Die Persönlichkeit der Mitarbeitenden schafft ein familiäres und professionelles Klima.

Mitarbeitende

Slogan: Ihre Treue, Belastbarkeit und Leistung wird belohnt durch Grosszügigkeit,

Wertschätzung und Fairness.

- Wir suchen die langfristige Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden.
- Wir motivieren die Mitarbeitenden sich persönlich und beruflich weiter zu entwickeln und zu bilden.
- Wertschätzung, Fairness und Respekt zeichnen unsere Unternehmensstruktur aus.
- Familiäres Verhältnis

Partner und Lieferanten

- Wir halten uns an Vereinbarungen und pflegen einen offenen Austausch.
- Dies dient als Basis für eine langfristige Zusammenarbeit.
- Wir verhalten uns kooperativ und fair gegenüber den Mitbewerbern.
- Uns ist es sehr wichtig dass unsere Lieferanten sich durch Ehrlichkeit, Preis Leistung und faire Behandlung ihrer Mitarbeiter auszeichnen.

Umfeld

- Ressourcen werden effizient und sparsam genutzt.
- Umweltfreundliches und wirtschaftliches Handeln liegt uns am Herzen.
- Die Unterstützung der lokalen Vereine ist uns sehr wichtig.
- Als grösstes Hotel und Restaurant in Sargans legen wir Wert darauf, dass wir einen grossen Anteil an der wirtschaftlichen Entwicklung speziell im Bereich Tourismus, Seminar und Restauration haben.

Unternehmen

- Wir halten was wir versprechen.
- Wir überzeugen durch unser Preis-Leistungsverhältnis.
- Die Sicherheit, die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden und Gäste sind uns genauso wichtig, wie die Qualität unserer Produkte.
- Wir planen und handeln langfristig, nachhaltig, rentabel und machen weitsichtige Risikoanalysen.

