



## **Service­mitarbeiter:in Tenz Momo Langstrasse, Zürich (80-100%)**

### **Tenz Momo**

Tenz Momo ist ein junges Food Unternehmen mit Sitz in Zürich, das auf tibetische Teigtaschen, sogenannte Momos, spezialisiert ist. Durch Auftritte an verschiedenen Veranstaltungen wie Street Food Festivals, Openairs und dem Bellevue Weihnachtsdorf sind wir in Zürich bekannt geworden. Mittlerweile betreiben wir zwei tibetische Restaurants in Zürich, eines in Bern und schweizweit Foodstände in diversen Markthallen.

**Für unser Restaurant an der Langstrasse in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine:n Servicemitarbeiter:in.** Ein motiviertes und eingespieltes Team freut sich auf baldige Verstärkung.

### **Deine Aufgaben**

- Selbstständiges Arbeiten im Service-Station nach unseren Standards
- Reservationsmanagement sowie Sicherstellung des reibungslosen Serviceablaufs
- Vorbereitung und Erstellung von Mise en Place für den Serviceablauf
- Betreuung sowie kompetente Beratung unserer Gäste
- Umsetzung von Verkaufsförderungsmaßnahmen
- Einhalten der Hygienevorschriften sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung und Vorleben der Werte und Visionen des Unternehmens

### **Dein Profil**

- Gastgeberdasein mit Herz, professionelles und positives Auftreten
- Flexibilität, Belastbarkeit und Organisationstalent, auch in stressigen Situationen
- Abgeschlossene (System-) Gastronomieausbildung oder mehrjährige Praxiserfahrung in einer ähnlichen Position von Vorteil
- Freundliche und engagierte Persönlichkeit mit hoher Leistungsbereitschaft
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Aufgeschlossen und offen für kulturelle Vielfalt



## Wir bieten

- Aufgestelltes, hilfsbereites und familiäres Team
- Offene und angenehme Arbeitsatmosphäre
- Verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit
- Möglichkeit auf eine individuelle Karrierechance mit vielseitigen Weiterbildungen
- Regelmässige Team- und Firmenevents
- Vergünstigung von 30 % in allen Betrieben

Wir freuen uns auf deine Bewerbungsunterlagen per Mail an: [team@tenz.ch](mailto:team@tenz.ch)

Tenz a lot!