



THAI EATERY

## **Koch / Köchin 70 %**

Wir eröffnen mit «nari THAI EATERY» 2022 ein thailändisches Take-Away am Eigerplatz. Bei uns dreht sich alles um liebevoll und frisch zubereitete Thai-Gerichte. Wir haben es uns zum Ziel gemacht, thailändische Gerichte in einem urbanen Lokal anzubieten und das Erfolgsangebot von suban THAI EATERY zu vervollständigen. Das junge, einzigartige Konzept bietet tolles Potenzial, dich und deine Ideen einzubringen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per **1. Februar 2025** oder nach Vereinbarung eine zuverlässige Person (m/w/d) in der Küche:

Du dominierst die Vor- und Nacharbeit in der Küche und lässt nichts anbrennen? Du packst mit an und während des Abendservice bist du die Schnittstelle zwischen Küche und Service?

### **Deine Aufgaben**

- Fertigen von Thailändischen und Isaan Gerichten
- MEP für den kommenden Tag
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- Lagerbetreuung und Bestellwesen
- Sicherstellung der Qualität und Einhaltung der Hygienevorschriften

### **Deine Anforderungen**

- Erfahrung in der Gastronomie mit fundierten Küchenkenntnissen und grossem Interesse an originellen thailändischen Gerichten
- Verantwortungsbewusste und unternehmerisch denkende Person
- Innovative, kreative Persönlichkeit mit einem Auge fürs Detail
- Organisationsfähigkeit und Sinn für Ordnung
- Gute Deutschkenntnisse

### **Wir bieten**

- Ein trendiges Konzept mit viel Spielraum für Kreativität und neue Ideen
- Arbeiten in einem kleinen, motivierten und dynamischen Team
- Angenehmes Betriebsklima und wertschätzende Kundschaft
- Attraktive Arbeitszeiten (MO-FR)

Fühlst du dich angesprochen? Dann freuen wir uns dich kennenzulernen!  
Deine vollständige Bewerbung nehmen wir gerne unter [nari@nari.be](mailto:nari@nari.be) entgegen.

Nari, Suban & Team