



Aufruf an Koch- begeisterte!



Wir sind auf der Suche nach kulinarischen Menschen für die Produktion unserer nachhaltigen Caterings und der Produktlinie "Heiri im Glas" sowie Unterstützung an Caterings.

Vollzeit 100% in Festanstellung | ab sofort

Magst du Grossproduktionen genauso wie Kontakt zu Kundinnen und Kunden?
Arbeitest du gerne selbstständig und hast eine Kochlehre absolviert?



Schicke uns deinen Lebenslauf an kontakt@zumgutenheinrich.ch

Must-have

- > Lehre als Koch/Köchin
- > mind. 2 Jahre Berufserfahrung
- > Freude an Kundenkontakt
- > gute Deutschkenntnisse
- > Autoführerschein

Nice-to-have

- > Erfahrung mit Lebensmittelrettung
- > Serviceerfahrung
- > Erfahrung im Cateringgeschäft
- > mündliche Englischkenntnisse

Lust Startup-Luft
zu schnuppern?

Werde Teil
vom Heiri-Team!

So könnte dein Arbeitstag aussehen...

- 14:00 Mise en place für Catering vorbereiten
- 15:00 Cateringhäppli fertig stellen und für Abfahrt vorbereiten
- 16:00 Mithilfe beim Aufbau vom Cateringbuffet
- 17:00 Durchführung/ Mitarbeit Catering
- 20:00 Mithilfe beim Abbau vom Cateringbuffet
- 21:00 Rückfahrt in die Produktionsküche
- 22:00 Glücklich & zufrieden nach Hause fahren

... oder auch so:

- 08:00 Tagesablauf im Team besprechen
- 08:15 Produktion Heiri im Glas Eintöpfe
- 13:00 Vorbereitungsaufgaben für folgende Caterings erledigen
- 16:00 Küche aufräumen
- 17:00 Glücklich & zufrieden nach Hause fahren

Der gute Heinrich setzt sich gegen die **Lebensmittelverschwendung** ein.

So kochen wir aus unförmigem Gemüse oder Überschuss verschiedenste Gerichte für Anlässe aller Art. Das ganze nennen wir “Klimaschutz über den Gaumen”.



Wir sind ein kleines **familiäres** Team, dass sich gegenseitig unterstützt und einen **ehrlichen** und **offenen** Austausch untereinander pflegt. Uns liegt ein **respektvoller** Umgang mit Mensch, Tier und Natur am Herzen.

Und,
sind wir
ein Match?