



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?