

FEUER
UNTERM ARSCH?

Wir suchen:

X **KOCH** (M/W/D)

in Voll- oder Teilzeit

2017 haben die Brüder Steffen und Peter Henssler das erste **Ahoi** in Hamburg eröffnet. Und schon damals war sofort klar: Dieses Konzept ist so genial, dass gehört nicht nur nach Hamburg. Denn unsere Devise lautet: "Hauptsache Lecker" – und gutes Essen sollte schließlich überall zu Hause sein.

Mit der Eröffnung im Juni 2021 auf dem Gelände der Motorworld ist das erste **Ahoi** südlich von Hamburg entstanden. Unser Standort hebt sich vielleicht von den anderen ab, aber unsere Küche steht dem in nichts nach. Aber leckeres Essen alleine reicht natürlich nicht. Wir brauchen vor allem eine super Crew, um das **Ahoi** zu einem AHA-Erlebnis zu machen. Und genau da kommst DU ins Spiel:

Für unsere Küchen-Crew brauchen wir Verstärkung und suchen einen/eine: **Koch (m/w/d)**

Als **Ahoi Koch (m/w/d)** bist du in der Kombüse zu Hause, kulinarisch bodenständig und trotzdem alles andere als langweilig. Bringst von Fish'n'Chips und Burger über deutsche Klassiker wie Currywurst oder Schnitzel bis hin zu Sushi Bowls alles auf den Tisch, was das Herz begehrt. Hauptsache lecker!

DEINE TALENTE:

- ✘ Zuverlässigkeit
- ✘ Eigenständiges Arbeiten
- ✘ Gute Umgangsformen
- ✘ Flexibilität
- ✘ Sympathisches Auftreten
- ✘ Berufserfahrung oder ein abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie

UNSER VERSPRECHEN:

- ✘ Faire Vergütung
- ✘ Ganzjährige Anstellung
- ✘ Abwechslungsreiche Arbeit
- ✘ Weiterbildungsmöglichkeiten

BEWIRB DICH JETZT!

Nun aber genug geschnackt, bewirb dich einfach und werde Teil der Ahoi Crew Köln als Koch (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit.

Wir freuen uns auf deine kurze, aussagekräftige Bewerbung an koeln@ahoisteffenhenssler.de

Ahoi
steffen henssler