

FEUER
UNTERM ARSCH?

Wir suchen:



KOCH (M/W/D)

in Vollzeit

2017 haben die Brüder Steffen und Peter Henssler das erste in **Ahoi** 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.

Im Juli 2021 haben wir unseren 5. Standort eröffnet: das **Ahoi** Scharbeutz. Mitten auf der Strandallee von Scharbeutz, in der ersten Reihe natürlich, punkten wir mit unserem hanseatischen Charme und einer tollen Aussicht auf die Ostsee. Und natürlich unserer Küche. 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
- ✘ Kreativität
- ✘ Gute Umgangsformen
- ✘ Flexibilität
- ✘ Sympathisches Auftreten
- ✘ Berufserfahrung (min. 2 Jahre) oder eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie

UNSER VERSPRECHEN:

- ✘ Faire Vergütung
- ✘ Ganzzjährige Anstellung
- ✘ Abwechslungsreiche Arbeit
- ✘ Kostenfreie Getränke & Mitarbeiteressen
- ✘ Weiterbildungsmöglichkeiten

BEWIRB DICH JETZT!

Nun aber genug geschmakt, bewirb dich einfach und werde Teil der Ahoi Crew Scharbeutz ab Mitte Mai 2021 als Koch (m/w/d).

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

Ahoi
steffen henssler