

Wir suchen:

KOCH (M/W/D) IN VOLLZEIT

**FEUER
UNTERM ARSCH?**

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.

Das Ahoi Hamburg ist und bleibt unser Heimathafen. Nur ein paar Schritte entfernt vom Hamburger HBF sorgen wir für ein bisschen hanseatische Gemütlichkeit mitten im Trubel der City. 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 Koch (m/w/d) im Ahoi bist Du ein echter Teamplayer, arbeitest gewissenhaft und behältst auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf. Das Motto „Hauptsache lecker“ bringst Du auf unsere Teller – sowohl optisch als auch qualitativ gibts bei Dir keine Kompromisse. Gleichzeitig gehört die Kontrolle der HACCP- Standards und die Umsetzung durch die Küchencrew zu Deinen Aufgaben. Und auch wenn die Bonliste mal etwas länger ist sorgst Du auf Deinem Posten für einen reibungslosen Ablauf – und hast Spass an dem was Du tust.

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
- ✘ Ganzjährige Anstellung
- ✘ Abwechslungsreiche Arbeit
- ✘ Kostenfreie Getränke &
- ✘ Mitarbeiteressen
- ✘ Weiterbildungsmöglichkeiten

BEWIRB DICH JETZT!

Nun aber genug geschnackt, bewirb dich einfach und werde Teil der Ahoi Crew Hamburg ab sofort als Koch (m/w/d).

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

Ahoi
steffen henssler