

Heins sucht dich.

Kochgenie | Vollzeit

Wer ist eigentlich Heins?

Mitten im Zentrum von Bielefeld im neuen Glanz erstrahlt: das H1. Hier trifft Gemütlichkeit auf Geschmack. Der neue Gastgeber? **Heins - der wohl charmanteste Gastgeber der Stadt.**

... und das Restaurant **Heins speist** sucht dich:

Koch/Köchin (m/w/d) | Vollzeit | 40 Stunden pro Woche

Heins speist

Morgens Café, mittags eine Bowl und nachmittags Aperitivo: **Heins speist** ist für jeden Moment das perfekte Lokal direkt in eurer Nachbarschaft. Klein, aber fein. Lässig und echt gemütlich. Hier trifft einheimisch auf Weltenbummler und das Ganze auch noch nachhaltig. Genuss und Verantwortung sind bei Heins im Einklang. Schaut es euch selbst an!

Wie du Heins helfen kannst

- Entwicklung neuer Kreationen und Ideen für die Speisekarte
- Ansprechende Präsentation der Speisen
- Vorbereitung und Zubereitung von Speisen im Tagesgeschäft
- Mitwirkung an Menüplanungen für Veranstaltungen
- Anleitung von Hilfskräften in der Küche



Weiter geht's auf Seite 2

Was Heins braucht

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch oder vergleichbare Qualifikationen
- 2-3 Jahre Berufserfahrung inklusive Erfahrung im Führen eines eigenen Postens
- Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln und Kenntnisse aller Lebensmittelhygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Gute organisatorische Fähigkeiten und Interesse an Weiterbildung
- Leidenschaft für das Handwerk und ein Auge für Details

Was Heins bietet

- Spaß bei der Arbeit
- größtmöglichen Handlungsspielraum, um du selbst sein zu können und mitgestalten zu können
- Onboarding mit Inhouse Experience
- 30 Urlaubstage pro Jahr
- faire und rechtzeitige Dienst- und Urlaubsplangestaltung sowie jährliche Feedbackgespräche
- angenehmes und familiäres Arbeitsklima sowie offene Hierarchien

Werde Teil von Heins' Team!

Sende eine kurze Vorstellung, deinen Lebenslauf und Gehaltsvorstellungen an: lukas.fleer@4heins.de

Heins & Team freuen sich auf Dich!