



THAI EATERY

Du dominierst die Vor- und Nacharbeit in der Küche und lässt nichts anbrennen?
Koch / Köchin 60 -80 %

Die «nari THAI EATERY» ist ein kleines thailändisches Take-Away am Eigerplatz. Bei uns dreht sich alles um liebevoll und frisch zubereitete Thai-Gerichte. Wir haben es uns zum Ziel gemacht, thailändischer Comfort Food in einem urbanen Lokal anzubieten um das Erfolgsangebot von suban THAI EATERY perfekt zu ergänzen. Das junge Konzept bietet tolles Potenzial, dich und deine Ideen einzubringen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per **1. Februar 2026** oder nach Vereinbarung eine zuverlässige Person in der Küche:

Deine Aufgaben

- Fertigen von Thailändischen und Isaan Gerichten
- MEP für den kommenden Tag
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- Lagerbetreuung und Bestellwesen
- Sicherstellung der Qualität und Einhaltung der Hygienevorschriften

Deine Anforderungen

- Erfahrung in der Gastronomie mit fundierten Küchenkenntnissen und grossem Interesse an originellen thailändischen Gerichten
- Verantwortungsbewusste und unternehmerisch denkende Person
- Innovative, kreative Persönlichkeit mit einem Auge fürs Detail
- Organisationsfähigkeit und Sinn für Ordnung
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- Ein trendiges Konzept mit viel Spielraum für Kreativität und neue Ideen
- Arbeiten in einem kleinen, motivierten und dynamischen Team
- Angenehmes Betriebsklima und wertschätzende Kundschaft
- Attraktive Arbeitszeiten (MO-FR)

Fühlst du dich angesprochen? Dann freuen wir uns dich kennenzulernen!
Deine vollständige Bewerbung nehmen wir gerne unter nari@nari.be entgegen.