

maimin

HAPPY NOODLES

2024 eröffneten wir «maimin HAPPY NOODLES», ein modernes thailändisches Restaurant und Take-Away, das sich auf authentische Nudelsuppen spezialisiert hat. Unser Ziel ist es, unseren Gästen ein echtes Stück Thailand in einem urbanen Ambiente zu bieten. Als Teil unseres Teams bei maimin HAPPY NOODLES hast du die Möglichkeit, deine Leidenschaft für die thailändische Küche einzubringen und gemeinsam mit uns ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu schaffen.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per **1. Mai 2026** oder nach Vereinbarung eine zuverlässige Person (m/w/d) in der Rolle als:

Betriebsleitung 80 %

Deine Aufgaben

- Professionelle Gästebetreuung während dem täglichen Einsatz an der Front und in der Küche
- Mitarbeiterführung und Einsatzplanung
- Unterstützung bei der Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenteam
- Administrative Tätigkeiten (Tagesabrechnung, Bestellwesen und Einkauf, Korrespondenz)
- Sicherstellung der Qualität und Einhaltung der Hygienevorschriften

Dein Profil

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

Wir bieten

- Ein trendiges Konzept mit viel Spielraum für Kreativität und neue Ideen
- Arbeiten in einem kleinen, motivierten und dynamischen Team
- Wertschätzende Kundschaft
- Angenehme Arbeitszeiten (MO-SA)

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