

# KAITEN

SUSHI WITH LOVE

Japanische Tradition mit einem Schuss Moderne! So präsentiert sich das Kaiten Sushi seit 22 Jahren. Stilvolle Sushibars, gemütliches Restaurant/Take Away, lauschige Terrasse, laufende Produktion: Hier treffen Gegensätze aufeinander und verschmelzen zu einer Gesamterlebniswelt für alle Sinne. Ob Firmenanlass, Sushi Kurs, SUSHIP oder ein gemütliches Essen zu zweit - das Kaiten Sushi bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Ab sofort suchen wir für unsere Kaiten Sushi-Familie eine flexible, belastbare und organisationsstarke Persönlichkeit als

## Koch Mise en Place 100 %

### Deine Kernaufgaben

- Herstellung des Mise en Place (Reis kochen, Fisch schneiden, Füllungen nach Rezeptur, Gemüse schneiden etc.)
- reibungsloser Produktionsablauf unter Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften
- Bestellsannahme und Qualitätsprüfung
- Bestellungen platzieren
- Arbeitszeiten ca. 07.00 – 16.00 Uhr, MO bis DO & SO
- Inventar

### Dein Profil

- Selbständig und qualitätsbewusst
- Zuverlässig und pünktlich
- Kann sich gut in ein Team integrieren und als Teamplayer agieren
- Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil

### Du profitierst von all dem

- Interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
- Förderung durch interne und externe Weiterbildungen
- 25 % Ermässigung für Konsumation in allen Betrieben
- Branchenüberdurchschnittlich faire Entlohnung
- 5 Wochen Ferien
- Vitalprämie, Genussgutscheine zum Geburtstag, bei Hochzeit oder Geburt eines Kindes
- Jährlich grosses Mitarbeiterfest und mehrere Get-Togethers
- Geschenke bei Dienstjubiläum und Weiterbildungsabschluss
- Parkplatzmöglichkeit

Wir wollen bei unseren Gästen im Kaiten Sushi einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Überrasche und überzeuge uns auf den ersten Blick. Wir freuen uns auf Deine komplette Online-Bewerbung inkl. Foto auf [jobs@kaiten.ch](mailto:jobs@kaiten.ch)