



Die unternehmergeführte **ALOHA** mit Sitz im historischen Alten Moarhof in Niklasreuth am Irschenberg ist auf die Organisation von außergewöhnlichen Events und unvergesslichen Erlebnissen spezialisiert. Zudem hat ALOHA im Dezember 2020 die Lokalität „Die Wirthin. Die Brasserie in Reid.“ übernommen.

Die Gaststätte wurde bereits seit 1859 als „Tafernwirtschaft“ geführt. Traditionelle bayerische Gastwirtschaft gepaart mit Bayerischer Regionalität die Einzigartigkeit in einer charmanten Atmosphäre trifft, dies ist unsere Brasserie in Reid.

Für uns sind „regional“ und „heimisch“ keine bloßen Schlagworte. Regionalität und Bayern sind uns eine Herzensangelegenheit. Darum werden unsere Gerichte mit den allerbesten Produkten und Zutaten (fast) ausschließlich aus Gärten, Gewässern und Weiden des bayerischen Voralpenlandes auf höchstem Niveau zubereitet.

DIE WIRTHIN. Die Brasserie in Reid.

GENUSSKULTUR ... since 1859.

Bayerische Regionalität trifft Einzigartigkeit in der legeren Atmosphäre einer Brasserie.

Definition Genuss:

Genuss wird als Freude oder Annehmlichkeit, die jemand beim Genießen von etwas empfindet, definiert. Es ist also eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Dabei wird immer mindestens ein Sinnesorgan erregt.

Unser Anspruch ist mindestens immer einen Sinnesorgan zu erregen 😊

Zur Verstärkung unseres DIE WIRTHIN-Teams in Niklasreuth am Irschenberg in unserer historischen Location mit traumhaften Außenbereich suchen wir ab sofort einen

Küche als Hilfe eine KÜCHENFEE in Teilzeit/Minijob (w/m/d).

Du bist hochmotiviert und liebst die Herausforderung? Dann ist dieser Job genau das Richtige für Dich!

DEIN ZUKÜNFTIGES AUFGABENGEBIET UND VERANTWORTUNG.

- Die von dem Koch vorbereitete Vorbereitungsliste befolgen.
- Alle Zutaten bezeichnen und auf Regalen lagern, damit sie übersichtlich und leicht zugänglich sind.
- Kochzutaten vorbereiten, beispielsweise Gemüse waschen und putzen, Fleisch schneiden.
- Grundlegende Kochtätigkeiten ausführen, beispielsweise Saucen reduzieren, Speisen ankochen.
- Einfache Gerichte wie Salate, Vorspeisen, Desserts vorbereiten, fertigstellen.
- Durch das Spülen von Geschirr, Reinigen der Oberflächen und Arbeitsgeräten, Entsorgen des Mülls usw. die Küche sauber und ordentlich halten.
- Dafür sorgen, dass alle Lebensmittel und Sonstiges richtig gelagert werden.
- Ernährungs- und Hygienerichtlinien einhalten.
- Sonstige Küchenaufgaben nach Anweisung ausführen.



DEIN PROFIL.

- Du bist von ganzem Herzen GASTGEBER.
- Idealerweise hast Du bereits Erfahrung in der Gastronomie oder einfach Lust darauf.
- Du verfügst über ein hohes Maß an Serviceorientierung sowie sozialer Kompetenz.
- Absolute Zuverlässigkeit und eine gewissenhafte Persönlichkeitsausprägung.
- Großes organisatorisches Talent. Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit.
- Diskretion und Loyalität versteht sich bei Dir von allein.
- Du zeichnest Dich durch eine selbstständige und strukturierte Arbeitsweise aus.
- Schnelle Auffassungsgabe und hohes Zahlenverständnis.
- Du hast eine ausgeprägte „Hands-on-Mentalität“.
- Belastbarkeit, Gelassenheit und klaren Kopf auch in turbulenten Zeiten.
- Dein Engagement ist geradezu legendär. Flexibilität ist Dein zweiter Vorname!
- Du bist begeisterungsfähig, aufgeschlossen und ein Teamplayer.

DAS IST UNS SEHR WICHTIG.

Loyalität. Du denkst und handelst zu jeder Zeit im Sinne unserer Unternehmensführung. Du bringst Eigeninitiative und eigene Ideen mit. Außerdem besitzt Du ein sehr hohes Verantwortungsbewusstsein und arbeitest lösungsorientiert. Dein Einsatz bringt zu jeder Zeit eine spürbare Entlastung. Du suchst keinen „0815“-Job in der Gastronomie, sondern eine berufliche Herausforderung.

HÄ? DAS PASST DOCH GAR NICHT.

Die Stellenanzeige spricht Dich an, Du bist Dir aber nicht sicher, ob Dein Profil zu 100 % passt? Bewirb Dich trotzdem! Qualität messen wir nicht in Schulnoten und Abschlüssen!



WIR BIETEN DIR. VIELES, NUR KEIN MAIN-STREAM, GERADE IN DEN JETZIGEN ZEITEN.

- Arbeitsplatz der sehr viel Spannendes, Gutes und Spaß in einem sehr abwechslungsreichen und interessanten Aufgabenumfeld bietet.
- Eine vielseitige Herausforderung mit einem sehr hohen Maß an Eigenständigkeit und Verantwortung mit großem Gestaltungsspielraum.
- Ein erfolgsorientiertes, motiviertes und teamorientiertes Umfeld und Betriebsklima, in dem Du Dich kontinuierlich weiterentwickeln kannst.
- Moderne und offene Unternehmenskultur mit kurzen Kommunikationswegen und flachen Hierarchien und einem von Vertrauen geprägtem Miteinander.
- Außergewöhnlich attraktives Arbeitsumfeld im neu modernisierten historischen Gebäude aus 1859 im wunderschönen bayerischen Oberland im Münchner Süden.
- Fort- und Weiterbildung wird bei uns GROSS geschrieben und durch interne und externe Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten.
- Umfangreiches Kaffee-, Tee- und Getränkeangebot – unlimited.
- Arbeiten wo andere Urlaub machen und trotzdem nur 30 Minuten von München entfernt.
- Eine unbefristete Stelle mit einem attraktiven monatlichen Festgehalt (bei Teilzeit) und zusätzlichem Bonus, mit dem Du am Erfolg Deiner Leistungen beteiligt wirst.

DU WILLST WECHSELN? DAS BLEIBT UNTER UNS.

Falls Du Dich in einem ungekündigten Arbeitsverhältnis befindest, sichern wir Dir natürlich höchste Vertraulichkeit Deiner Bewerbung zu.

- Wir werden nur mit Deiner Zustimmung den aktuellen oder ehemaligen Arbeitgeber kontaktieren.
- Telefoninterviews und Vorstellungsgespräche gerne auch nach Feierabend oder am Wochenende.

ONBOARDING + FLUGHÖHE.

Du bekommst ein individuelles und maßgeschneidertes Onboarding, das Dich genau da abholt, wo Du stehst. Die Geschäftsführung und das Team unterstützen Dich selbstverständlich dabei, dass Du Dich schnell einfindest und durchstarten kannst.



DU HAST LUST AUF DIE WIRTHIN BEKOMMEN. SO GEHT ES WEITER.

Der Job ist Herausforderung pur. Du suchst und willst das. Du willst in Deinem beruflichen Leben etwas erreichen, konstant lernen und wachsen. Mit uns Großes bewegen in einem innovativen und dynamischen Unternehmen, in dem jedes Team-Mitglied zählt und es auf jedes Team-Mitglied ankommt.

Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung mit Angabe Deines Gehaltswunsches und frühestmöglichem Eintrittsdatum mit Stichwort „Bewerbung Küchenfee“ an unsere Geschäftsführerin Andrea Kaliner per E-Mail an ak@alohaevents.com.

Für den ersten Kontakt vereinbaren wir ein Telefoninterview mit Dir. Im nächsten Schritt wollen wir Dich persönlich kennenlernen und laden Dich zu uns nach Niklasreuth ein. Hat beiden Seiten das Gespräch gefallen, wird es in der Regel einen Schnuppertag geben.

**Gehe den nächsten Schritt Deiner persönlichen Karriere mit uns gemeinsam.
Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen!**

DIE WIRTHIN. Die Brasserie in Reid.

Eine Marke der ALOHA. Premium Events + Experiences!

Niklasreuth 4.

83737 Irschenberg.

Telefon. +49 (89) 90 04 90-80.

E-Mail. ak@alohapremievents.com