

 Servicekräfte (m/w/d) gesucht – für den perfekten Mix aus Gastro, Team & Flexibilität!

 Bolzplatz Hürth, Sudetenstraße 69, 50354 Hürth

 Teilzeit | Minijob | Werkstudent:innen gesucht

 Flexible Arbeitszeiten – perfekt neben dem Studium oder Hauptjob

 Was dich bei uns erwartet:

- Flexibles Arbeiten: Wir planen gemeinsam, was für dich passt
 - Faire Bezahlung über Mindestlohn
 - Lockerer Umgang & echtes Teamgefühl – bei uns duzt sich jeder
 - Kein steifes Gastro-Korsett – (fast) kein Dresscode, solange du dich wohlfühlst
 - Events, Sport & Spaß: Du arbeitest dort, wo andere Freizeit genießen!
-

 Deine Aufgaben:

- Du sorgst für einen reibungslosen Ablauf im Service – an der Bar, im Restaurant oder bei Events
 - Du hast ein Auge fürs Detail und kümmerst dich um unsere Gäste mit einem Lächeln
 - Du unterstützt bei der Vor- und Nachbereitung – egal ob Theke, Tisch oder Terrasse
-

 Was du mitbringen solltest:

- Freundliches Auftreten & Lust auf Teamarbeit
 - Zuverlässigkeit & eigenständiges Arbeiten
 - Erste Gastro-Erfahrung? Super! – Wenn nicht, bringen wir's dir bei
 - Gute Laune & Lust auf ein dynamisches Umfeld
-

 Klingt gut? Dann lass uns von dir hören!

Ob Nebenjob, erste Gastro-Erfahrung oder einfach Lust auf ein cooles Team – **wir freuen uns auf dich!**

 Bewirb dich jetzt per Mail an: t.voigt@bolzplatz-huerth.de

 Koch (m/w/d) gesucht – für alle, die mehr wollen als nur einen Job!

 Bolzplatz Hürth, Sudetenstraße 69, 50354 Hürth

 Vollzeit | Flexible Arbeitszeitmodelle möglich

 Unbefristet | Überdurchschnittliches Gehalt

 Was dich bei uns erwartet:

- **Moderne Arbeitszeitmodelle:** Gleitzeit, mobiles Arbeiten (je nach Tätigkeit) & Raum für dein Privatleben
 - **Überdurchschnittliche Bezahlung** & unbefristeter Vertrag
 - **Offene Kommunikation** & echtes Teamgefühl – bei uns duzt sich jeder
 - **Cooler Firmenevents** & ein lockerer Dresscode (außer im Gästekontakt)
 - **Karriere mit Perspektive** – durchschnittliche Betriebszugehörigkeit: über 6 Jahre
-

 Deine Aufgaben:

- Eigenverantwortliche Zubereitung & kreative Gestaltung unserer Speisen
 - Warenbestellung, -annahme und -lagerung
 - Mitarbeit an Konzepten & Food-Trends
 - Einhaltung, Überwachung und Kontrolle von Sicherheits- und Hygienevorschriften nach HACCP
 - Teamführung & Ausbildungsarbeit
-

 Dein Profil:

- Mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
 - Leidenschaft, Eigeninitiative & Lust auf Qualität mit dem gewissen Extra
 - Führerschein Klasse B
 - Gute Kenntnisse der gängigen PC-Software
 - Teamgeist & ein gutes Gespür für Menschen
-

 Bereit für frischen Wind in deiner Karriere?

Dann bewirb dich jetzt – und koche mit uns über dem Standard!

 **Sende deine Bewerbung an: t.voigt@bolzplatz-huerth.de**

