



KARTOFFELHAUS

Frische Vielfalt. Bewusster Genuss.

Kochen im Blut?

Passionierter Koch (m/w/d), auch in Teilzeit möglich

Zu viert konzentriert und zügig wegarbeiten. Gemeinsam hohe Qualität auf den Teller bringen. In einer kleinen Küche richtig gut kochen. Sich aufgehoben fühlen in einem familiären Team, das dir vertraut und auf dich zählt. So fühlt es sich an, im Kartoffelhaus zu arbeiten.

Kleine Küche, coole Kreationen

Wer gern schnell und direkt handelt beim Kochen, ist bei uns genau richtig. Die Arbeitsorganisation wird in großen Teilen durch den Ort bestimmt, denn der Platz für die Küche ist im denkmalgeschützten Haus klar umrissen. In unserer Küche verbinden wir Tradition mit Trends. Im Mittelpunkt stehen gute Zutaten und es ist uns wichtig ehrlich und mit bekömmlichen Garmethoden zu kochen.

Liebe zum Essen, Respekt vor Menschen, Raum für Neues

Weil wir Essen und Menschen lieben, begegnen wir beiden mit Respekt. Das schließt bestimmte Allergien und Unverträglichkeiten mit ein. Unser Konzept dafür macht uns zu echten Experten auf diesem Gebiet. Getrennte Karten für glutenfreie, vegane und laktosefreie Gerichte sorgen für Klarheit und deutlich bessere Handhabbarkeit. Saisonale Zusatzkarten eröffnen Raum für Abwechslung und Experimente und unseren Drang uns stetig in kleinen Schritten zu verbessern. .

Mit oder ohne Erfahrung: Das Kochen liegt dir im Blut

Du willst kochen, hast Lust auf uns bekommen und du befürchtest vielleicht, dass dir Können oder Erfahrung fehlen? Komm einfach vorbei und wir reden drüber. Lernen und Erfahrungen sammeln kommt mit dem Machen. Am wichtigsten ist uns, dass du fürs Kochen brennst und Lust hast, dich auf das familiäre Team einzulassen. Wenn wir erst mal im Flow sind, vergeht die Schicht wie im Flug. Vor allem, wenn du dich für Fußball interessierst - wir haben aber auch andere Themen – ehrlich! Komm vorbei, lass uns sprechen!

Du bringst mit

- Echte Lust auf echtes Kochen
- Wir freuen uns sehr, wenn du eine Ausbildung zum Koch hast, denn dann können wir sofort durchstarten. Wir sind aber auch Experten im Anlernen
- Offene Augen und Ohren
- Sprachkenntnisse in einer der Sprachen, die Karim spricht, also deutsch, italienisch, arabisch, französisch oder englisch
- Freude an hochwertigen, frischen Produkten und Qualität
- Gute Laune, Beweglichkeit und Spaß am handfesten, zügigen Wegarbeiten mit den anderen. Anrichten mit dem Löffel fällt also aus. Laufen muss es!

Das erwartet Dich

- Ein herzliches, freundliches und stabiles Team, das dich unterstützt und auch mal zum Amt begleitet, falls du unsicher bist, ob deine Sprachkenntnisse ausreichen
- Öffnungszeiten Mo-Fr ab 17 Uhr, Sa – So mittags und abends geöffnet
- Eine Küche mit 3 Kollegen für den richtigen Flow beim Kochen
- Jede Menge klassische Koch- und Garmethoden
- Kochen mit Feuer, denn das ist gut für Geschmack und Bekömmlichkeit
- Eine gründliche Unterweisung und Einarbeitung durch Karim, der weiß, was er tut



KARTOFFELHAUS

Frische Vielfalt. Bewusster Genuss.

- Einzigartige Gerichte, die es sonst nirgends gibt
- Chefs, denen es wichtig ist, dass es allen gut geht und dass sich jeder so wohl fühlt, dass niemand je wieder weggehen möchte
- Überstunden sind extrem selten, sodass deine Freizeit planbar ist
- Fortbildungen, falls du Interesse hast
- Du kochst immer mal wieder für Spieler des FC Freiburg, die zum Essen kommen
- Eine oder mehrere bezahlte Probeschichten, bis du und wir das Gefühl haben, dass es passt
- Eine anständige Bezahlung, über die wir persönlich sprechen. Bring deine Vorstellungen zu Gehalt und Arbeitszeit doch einfach mit zum Gespräch!

Zukunft und Sicherheit

Das Kartoffelhaus in Freiburg hat sich nach 30 Jahren in der Gastronomie auch in der Zeit der Corona-Pandemie als robust erwiesen und die Mitarbeitenden gehalten. Wir erneuern uns immer wieder, genießen einen guten Ruf und planen, dass das so bleibt. Wie freuen uns darauf, dich kennenzulernen und mit dir die kommenden, hoffentlich sichereren Zeiten zu meistern und Erfolge zu feiern.

Ruf an oder schreib eine E-Mail und wir vereinbaren einen Termin, um einander kennenzulernen!
Tel. 0171 – 3672002 oder bettina@daskartoffelhaus.de

KARTOFFELHAUS

Frische Vielfalt. Bewusster Genuss.

