



Das Restaurant ANOAH widmet sich mit lokalen Bauern, Know-How und viel Kreativität, der Prämisse zu zeigen, wie es auch anders geht. Für unser Menü verwenden wir ausschliesslich pflanzliche Lebensmittel, welche wann immer möglich biologisch angebaut werden und saisonal sind. Der Genuss steht dabei klar im Vordergrund!

Essen ist viel mehr als nur Nahrung – deshalb möchten wir alle Sinne ansprechen und unsere Gäste mitnehmen auf eine kulinarische Reise in unsere Welt der pflanzlichen Küche, vollgepackt mit Emotionen und Erinnerungen. Gastfreundschaft haben wir uns fett hinter die Ohren geschrieben, damit Sie sich bei Ihrem Besuch wohl fühlen und rundum versorgt sind.

Wir wollen die Welt zum positiven verbessern, den Einfluss als Koch und Gastronom nutzen und den pflanzlichen Lifestyle aufs nächste Level bringen! Unser unbändiges Interesse Neues zu erlernen, zählt zu unseren grössten Stärken. Wir wollen nachhaltig sein in allen Aspekten; mit der Umwelt, allen Mensch aber auch wirtschaftlich.

Kein Foodwaste
Möglichst wenig Plastik
Ein Menü

Falls du dich mit diesem Leitbild identifizieren kannst, steht deiner Bewerbung fast nichts mehr im Weg.

Dein Wirkungsbereich und deine Stärken:

- Du bist top in der Verarbeitung von hochqualitativen Produkten für unsere authentische Küche?
- Du kannst einen Posten selbstständig führen und das tägliche Mis en Place erstellen?
- Du willst jeden Monat mithelfen unser Menü neu zu entwickeln und mitzugestalten?
- Du hast eine abgeschlossene Kochlehre (EFZ)?
- Du kannst die anfallende Reinigungsarbeiten gemäss HACCP ausführen?
- Du sprichst fließend Deutsch, Englisch und vlt. sogar eine dritte Sprache?
- Du bist körperlich fit, geistig ausgeglichen und schätzt selbstständiges und engagiertes Arbeiten in einem hochwertigen Umfeld?
- Du bist Gastgeber aus Leidenschaft und ein Teamplayer?

Falls du diese Fragen mit einem klarem „JA“ beantworten kannst, würden wir uns über deine Bewerbung mitsamt Lebenslauf im PDF-Format sehr freuen.

Aber das war noch nicht alles, natürlich bieten wir dir auch einiges:

- 4 Tage Woche, mit gelegentlichen Einsätzen am 5. Tag.
- Fixe Freitage
- Angemessene Bezahlung
- Grosses Mitspracherecht bei Menü- und Weinplanung
- Teamausflüge
-

Wir freuen uns über deine Bewerbung.

Das Restaurant ANOAH-Team

Restaurant ANOAH
Brauerstrasse 37
8004 Zürich