

Möchtest du zusammen mit dem Spitzenkoch Pascal Steffen, Jessica Thiehatten und unserem Mentor André Jaeger neue Gerichte aus regionalen, saisonalen und gesunden Produkten zubereiten? Ist es zudem dein Wunsch, Teil eines interdisziplinären und kreativen Teams zu sein, das die Vision „gestern auf dem Feld, heute auf dem Teller“ gekonnt umsetzt?

Motivierter und innovativer Koch (m/w) für Standort in Zug gesucht

In dieser Funktion trägst du wesentlich zur erfolgreichen Entwicklung unserer innovativen Geschäftsidee und unseres neuen Food-Konzepts bei.

puurpuur ist ein neuartiger Take-Away mit Mini-Mensa-Paket, vorwiegend für den Mittagstisch. Im Juni 2018 starteten wir mit dem ersten Pop-up-Take-Away und -Restaurant auf dem SBB Areal „Kirschloh“, gleich neben dem Bahnhof Zug. Weitere Standorte sind in Planung.

Im Zentrum unserer Rezepte steht das regionale Bio-Gemüse, das du zu einem ausgewogenen und kreativen Menü verarbeitest. Beim Topping setzen wir auf vegetarische Varianten. Falls der Gast dies wünscht, bieten wir natürlich auch Fleisch an – ganz nach dem Prinzip „Head to Tail“.

Unsere frischen Produkte wie Gemüse und Fleisch beziehen wir direkt beim Biobauern um die Ecke. Wir betrachten immer die gesamte Wertschöpfungskette. Bei uns ist der Gast, aber auch die anderen am Prozess beteiligten Akteure wie Bauern, Lieferanten, Gastronomen Könige. Ein wesentlicher Bestandteil unserer Idee ist eine eigene digitale Plattform, welche die Bestellungen sowie die bargeldlose Zahlung vereinfachen und die Wertschöpfungskette optimiert und automatisiert.

Wir bieten u.a.

- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Aufstiegs- und Berufsperspektiven
- Innovatives und neuartiges Foodkonzept
- Jeden Tag ein neues, saisonales und regionales Gericht
- Gesundes Essen (auch zum selbstessen)
- Neue High-End Küche
- Optimaler Standort neben Bahnhof Zug (1 Minute Gehweg)





Bringst du eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung mit? Möchtest du zudem mit einem dynamischen Team etwas bewegen, mit anpacken und ein neues Food-Konzept von A-Z realisieren?

**Dann bewirb dich mit Lebenslauf und Foto bei
alfred.fueeg@puurpuur.ch**

**Hast du weitere Fragen? Dann melde dich umgehend bei
Alfred Füeg +41 79 204 68 56**

Für die Besetzung dieser Stelle berücksichtigen wir nur Direktbewerbungen.

