



## Für Theken- und Kücheneinsätze suchen wir:

### Flexible, engagierte, freundliche und zuverlässige MitarbeiterInnen (Teilzeitpensum von 20-60%)

Unser einfaches Gastronomiekonzept ermöglicht auch Quereinsteigern, welche gerne Teilzeit, stundenweise arbeiten möchten, verantwortungsvolle Tätigkeiten im kleinen Team der BrauGarage Reinach zu übernehmen.

Das sind entweder Zubereitungen der bierigen Imbisse in der Küche oder Servicearbeiten an der grossen Theke.

#### Sie sind:

- Dienstleistungs- und qualitätsorientiert und wertefrei im Umgang mit Menschen.
  - Freundlich, ehrlich und loyal im Team und gegenüber dem Gast.
  - Initiativ und flink, gewohnt exakt und selbstständig zu arbeiten.
- Von Vorteil erfahren in der Gastronomie und/oder haben ein Flair für kochen und backen.

#### Wir bieten:

- Verantwortungsvolles, selbstständiges Arbeiten im kleinen Team
- Flexible, individuelle Arbeitszeiten (Öffnungszeiten sind noch nicht fix, ab ca. 17:00 bis ca. 22:00, ev. An 7 Tagen pro Woche).
- Stunden- oder Monatslohn (je nach Pensum), inkl gesetzlichen Sozialleistungen
- Schulung und Einführung in die Aufgaben der unverwechselbaren BrauGarage.

#### Beginn:

In Absprache, die Eröffnung ist am 26. April 2018 geplant, mit vorgängiger Hauptprobe.

**Für weitere Auskünfte stehe ich gerne zur Verfügung: Fritz Züger - Tel 076 424 01 00**  
oder via Email [info@braugarage-reinach.ch](mailto:info@braugarage-reinach.ch).

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

BrauGarage, Reinach, Fritz Züger