



Die Shinsen AG produziert und vertreibt Sushi und ultrafrische japanische Spezialitäten. Sie beliefert den Schweizer Detailhandel sowie die Gastronomie und betreibt ein eigenes japanisches Restaurant, welches direkt an die Produktion angeschlossen ist. Mit über 60 Mitarbeitenden ist Shinsen einer der grössten Sushi-Produzenten der Schweiz.

Für unser Restaurant suchen wir per sofort eine kreative, aufgestellte und erfahrene Persönlichkeit als

Koch 80% (m/w) für die warme und kalte Küche

Deine Aufgaben

- Herstellung von Sushi sowie kalter und warmer japanischer Gerichte nach Rezepturen gemäss Shinsen-Vorlagen
- Mise en Place für das Restaurant / Take Away Angebot (+ Delivery)
- Qualitäts- und Quantitätskontrolle der Rohmaterialien
- Lagerbewirtschaftung

Was Du mitbringst

- Erfahrung in der Japanischen Küche insbesondere bei der alleinigen Herstellung von Sushi (mind. 1-2 Jahre zwingend)
- Flair für asiatische Aromen und Zutaten
- Gute Deutschkenntnisse und Englischkenntnisse von Vorteil
- Flexibilität betreffend Arbeitszeiten (z.B. Zimmerstunde) und Bereitschaft jeweils Samstag und Sonntag zu arbeiten
- Teamorientiert, belastbar und eine hohe Leistungsbereitschaft sowie eine exakte und saubere Arbeitsweise

Was wir dir bieten

Bei Shinsen erwartest dich ein dynamisches Umfeld in einer spannenden und zukunftsorientierten Produktkategorie. Unser Standort liegt zentral in Zürich beim Sihlcity. Als aktiver Mitarbeiter erhältst du attraktive Vergünstigungen auf unsere Inhouse-Produkte.

Stellenantritt: Per sofort oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Shinsen AG, Staffelstrasse 10, 8045 Zürich

Haben wir dein Interesse geweckt? **Dann bewirb dich auf Deutsch mittels Onlineformular inklusive Foto. Es werden nur Onlinebewerbungen berücksichtigt, da wir keine Bewerbungen per Email oder Post entgegennehmen können.**

[Onlinebewerbung](#)

Shinsen AG
Herr Ralf Knörndel, HR-Verantwortlicher