

## Mitarbeiter/in: Unterstützung bei Döner-Catering

Möchtest du mit uns den Döner Kebap revolutionieren und Teil von etwas Besonderem werden? Bist du interessiert an einem Nebeneinkommen parallel zum Studium? Kommst du aus Luzern oder aus der Umgebung? Zur Verstärkung unseres engagierten Teams sucht Döner Experience weitere motivierte Event-Aushilfen.



### Über Döner Experience

Wir sind ein innovatives, saisonales und motiviertes Catering-Unternehmen, das sich voll auf Döner Kebap spezialisiert hat. Seit über 6 Jahren verfolgt Döner Experience das Ziel, den Döner-Markt auf eine kreative Art und Weise aufzumischen. Einen fixen Standort haben wir nicht. Wir bieten ausschliesslich Caterings an, dies dafür schweizweit.

Döner Kebap kann so vielfältig sein und muss keineswegs so eintönig und langweilig daherkommen wie das Angebot der meisten Dönerbuden. Genau hier sehen wir das Potenzial, anders sein zu dürfen und somit dem gewohnten Image etwas völlig Neues entgegenzusetzen: herausragende Qualität. Bei uns werden alle Zutaten selbst zubereitet, die Dönerspieße in Bio-Knospe-Qualität selbst geschichtet, die Brote frisch am Event gebacken. Ganz im Slowfood-Stil versuchen wir, den Gästen die Auseinandersetzung mit ihrem Essen zu ermöglichen, Geschmack fühlbar zu machen. So dürfen z. B. auch Gäste, von jung bis alt, mit anpacken und ihr Brot selbst backen. Wir verzichten auf einen Foodtruck und stellen beim Kunden eine offene Freiluftküche auf. Umso wichtiger ist bei uns der Kundenkontakt. Offen, klar und transparent – so wollen wir unseren Kunden entgegenreten.

Wir bestehen bislang aus einem Team von ca. 7 Personen, welche jedoch alle noch einer weiteren Tätigkeit nachgehen und daher nicht fix angestellt sind. Deswegen ist es für uns sehr wichtig, stets einen Pool an Helfern zu haben, die auch bereits etwas Einsatzerfahrung mitbringen. Bei einem Catering besteht unsere Crew meistens aus zwei bis sechs Personen.

### Anforderungen

- Motivation, Engagement und volle Überzeugung für unsere Vision
- Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- Freundlichkeit und Anstand gegenüber unseren Kundinnen und Kunden
- Fleiss, Belastbarkeit und Freude an der Arbeit im Team
- Wohnort in Luzern & Umgebung (jedes Catering startet von Kriens (LU) aus.
- Von grossem Vorteil: B-Führerschein und evtl. ein eigenes Auto
- Pluspunkte: Wenn du schon Erfahrung als Bäcker, Koch oder in der Gastro generell hast
- Wünschenswert: Ein Gefühl für Ästhetik beim Anrichten (Buffetgestaltung)

### Tätigkeitsfeld

- Aufbau und Abbau der Infrastruktur (offene Freiluftküche)
- Produktion vor Ort: Salate rüsten, diverse Brotvariationen backen, Falafel zubereiten, Fleisch schneiden, Büffet anrichten, etc.
- Kundenfragen höflich beantworten, Kunden ggf. beim Mitmachen behilflich sein

Interessiert? Bewerbungen gerne via Mail an folgende Adresse: [info@doenerexperience.ch](mailto:info@doenerexperience.ch)

**Kontakt: Oliver Frei, 078 831 47 32**

PS: Am 6. April 2024 findet an der Friedhofstrasse 11 in Kriens von 15:00 Uhr bis 03:00 Uhr eine Dönerparty statt. Schaut gern vorbei, lernt uns persönlich kennen und probiert unsere vielen feinen Kreationen (von vegan bis Biofleisch ist für jeden Geschmack etwas dabei). Wir freuen uns auf euch.