

# WIR SUCHEN DICH

## Gastronomie macht Spass...

...wenn es menschlich stimmt und man genug Leute hat.  
Das Erste bieten wir. Für das Zweite suchen wir Dich:



## ein neues Teammitglied in der Küche

oder im Fachjargon: Chef de Partie/ Köchin / Koch 100% (w/m/d), ab sofort

Unser Team ist klein und familiär. Führungserfahrung brauchst Du nicht. Mit den Herausforderungen des à-la-Carte-Service und der Verantwortung für den eigenen Posten solltest Du jedoch vertraut sein. Ebenso wichtig sind ehrliche Leidenschaft für Deinen Beruf, ein Interesse an tollen, hochwertigen Produkten und Lust auf kreativen Austausch und Teamwork.



### Restaurant Blaue Ente

Seefeldstrasse 223 · 8008 Zürich · +41 44 388 68 40  
[www.blaue-ente.ch](http://www.blaue-ente.ch) · [info@blaue-ente.ch](mailto:info@blaue-ente.ch)

**blaue  
ente**  
*by Alex*

# WIR SIND



## **Tobias Buholzer, Küchenchef**

Der kreative und kühle Kopf in unserer Küche. Liebt handwerklich gute Saucen und hausgemachte Pasta. Fleisch und Fisch beherrscht er virtuos. Gemüse, Pilze und vegetarische Gerichte sind jedoch die stillen Stars in seiner Küche.



## **Alex Hannemann, Gastgeber**

Unser Mann an der Front. Altgedienter Gastronom, Gastgeber aus Leidenschaft und Herr über ungezählte Flaschen Wein.



## **Die Blaue Ente**

Wir sind ein herzliches Quartierrestaurant aber auch gehobene Gastronomie. Unsere Tische tragen Stoffischtuch und Silberbesteck. Unsere Küche kann bodenständig bis innovativ und weltoffen bis regional – manchmal sogar alles aufs Mal. Neben den guten Dingen im Glas und auf dem Teller schätzen unsere Gäste die aufgeschlossene und aufrichtige Art unseres motivierten Teams.

# DAS SAGT DEIN ZUKÜNFTIGER KÜCHENCHEF:

## **Tobias Buholzer, wenn Du frei wünschen dürftest, was bringt Dein\*e perfekte\*r Chef de Partie mit?**

Ich wünsche mir eine junge, kulinarisch interessierte Person mit einer soliden Ausbildung und Lust, sich weiterzuentwickeln und dazuzulernen. Für reibungslose Kommunikation in stressigen Situationen ist es mir wichtig, dass man in meiner Crew Deutsch versteht und spricht.

## **Was darf ein Chef de Partie von der Arbeit in Deiner Küche erwarten?**

Unsere Küche ist verhältnismässig klein, aber gerade für einen jungen Menschen gibt es viele Möglichkeiten, Neues zu entdecken und zu lernen – seien das Arbeitstechniken, Ideen für Gerichte oder auch neue Lebensmittel und ihre Produzentinnen und Lieferanten.

## **Was sind gute Argumente, um in der Blauen Ente zu arbeiten?**

Die Blaue Ente ist eine Zürcher Institution, die wir neu beleben und prägen dürfen. In unserer Arbeit sind wir kreativ sehr frei, was das Ganze abwechslungsreich und spannend macht. Zudem sind wir als Team gut aufgestellt, haben regelmässige Freitage und wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Nicht zuletzt ist auch das junge und aufgestellte Team ein Grund, warum die Arbeit bei uns Freude macht.

**Interessiert?** Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung per Mail auf [kueche@blaue-ente.ch](mailto:kueche@blaue-ente.ch). Deine Kontaktperson ist Tobias Buholzer.