

Der Tschingg mit seinen frischen, selbstgemachten Speisen und Getränken ist eine gelungene Verbindung des stop-and-go Trends und der schmackhaften, naturbelassenen Küche Italiens – für Menschen, die unterwegs essen, aber nicht auf gesunde, flexible und ausgewogene Ernährung verzichten. Und weil man nur dort gut isst, wo man sich wohlfühlt, wird man in unseren Restaurants mit Herzlichkeit, Wärme und Gastfreundschaft empfangen.

Wir suchen eine(n)

## Pastakoch (d/w/m, 100%)

Liebst du die unkomplizierte Pasta-Küche Italiens und scheust dich nicht vor Kundenkontakt?

Bei uns arbeitest du mit einem kleinen und eingespielten Team in der offenen Showküche und prägst mit deinem aufgeschlossenen und gästeorientierten Charakter die Atmosphäre der Filiale mit. Du bist in der Produktion sowie der Fertigung der Tschingg-Pasta tätig, dies nach Prozessen der Systemgastronomie. Wir bieten dir geregelte und faire Arbeitszeiten, wobei am Sonntag unsere Filialen geschlossen sind.

Von dir erwarten wir mit Vorteil eine abgeschlossene Progresso- oder EBA-Ausbildung in der Gastro und einige Jahre Berufserfahrung. Du sprichst Deutsch und punktest auch mit Kenntnissen der italienischen und englischen Sprache.

Spricht Dich das Tschingg-Konzept an und möchtest Teil der Famiglia werden?

Dann komm auf einen Kaffee vorbei oder sende uns deine Bewerbungsunterlagen an Rahel Lippuner, [work-gastro@buonvicini.ch](mailto:work-gastro@buonvicini.ch). Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!