

## Ausbildungszeugnis

Herr Manuel Fichter geboren am 21.03.1990 hat in der Zeit vom 15.10.2011 bis zum 31. Juli 2012 im Restaurant Zunftstube die Lehre als Koch EFZ absolviert.

Durch innerbetriebliche Unterweisungen und praktische Tätigkeiten am Arbeitsplatz in verschiedenen Arbeitsposten unseres Unternehmens, wurde Herr Fichter mit allen Kochtechnischen Arbeiten vertraut gemacht.

Wir haben Herr Fichter während seiner Ausbildung als selbstbewussten, und zielorientierten Mitarbeiter kennen gelernt. Er verfügt über eine hohe lernbereitschaft und Auffassungsgabe.

Die Umsetzung theoretischer Kenntnisse in die praktischen Arbeitsprozesse gelang Ihm sehr gut. Wir können Ihm jederzeit eine hohe Arbeitsqualität und Quantität bescheinigen. Die Leistungen und fachlichen Kenntnisse während der gesamten Ausbildungszeit waren sehr gut.

Herr Fichter ist immer freundlich, hilfsbereit, aufgeschlossen und äusserst kooperativ. Auch scheute Herr Fichter keine Arbeitsüberstunden.

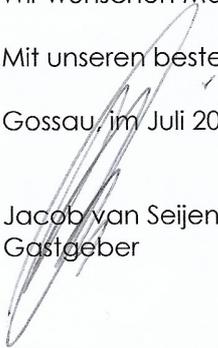
Sein Verhalten gegenüber Ausbildern, Vorgesetzten, Kollegen und Gästen war immer einwandfrei, freundlich und hilfsbereit. Die Ehrlichkeit und der Ehrgeiz rundeten seinen Charakter ab.

Herr Fichter bleibt nach der Prüfung als Koch unserem Betrieb erhalten. Dies freut uns sehr! Wir sind überzeugt, Herr Fichter wird in der Zukunft sein Fachwissen als Koch erweitern und einen tollen Berufsweg einschlagen! Durch seinen Fleiss hat Er ein ausgezeichnetes Fundament für Seine weitere Laufbahn gelegt, und wir können Ihn in jeder Bezeichnung weiter empfehlen.

Wir wünschen Manuel für den weiteren Verlauf seiner Karriere viel Glück, Erfolg und Erfüllung.

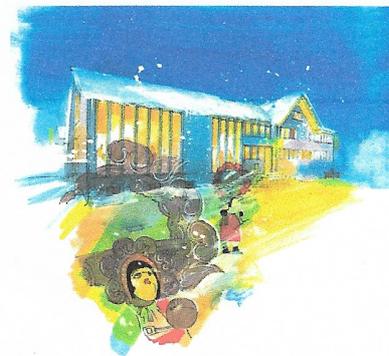
Mit unseren besten Wünschen.

Gossau, im Juli 2012



Jacob van Seijen  
Gastgeber

Wir verwenden keine codierte Ausdrücke im Arbeitszeugnis



Herr  
Manuel Fichter  
Neuchlenstrasse 41c  
CH-9200 Gossau

## Zwischenzeugnis

- Arbeitnehmer** Herr Manuel Fichter, geboren am 21. März 1990, wohnhaft in 9200 Gossau, ist seit 07. Januar 2013 im Restaurant Urnäsher Kreuz als Jungkoch tätig.
- Arbeitgeber** Das Urnäsher Kreuz ist ein mittelgrosser Gastbetrieb, wo selbständiges und sauberes Arbeiten erforderlich ist und in einem kleinen Team gearbeitet wird. In den zwei gemütlichen Appenzellerstuben, je 25 Plätze, bieten wir in lockerem Ambiente Mittagsmenü's für den Arbeiter und Businesslunch, wie einen gepflegten à la Carte- Service an. Das neuzeitlich- modern gestaltete FeschtHuus bietet Platz für max. 100 Personen und eignet sich für Seminare, Familienfeiern oder Firmenanlässe. Im Sommer ist zusätzlich die Gartenwirtschaft mit 50-60 Sitzplätzen zum verweilen.
- Aufgabengebiet & Fähigkeiten** Manuel Fichter ist ein engagierter Jungkoch mit dem Bestreben, an allen Stationen auch Verantwortung zu übernehmen. Gemeinsam mit seinen Vorgesetzten sind seine Aufgaben: Planung Einkauf, Waren- & Qualitätskontrolle, Mitgestaltung Speisekarte, Hygienevorschriften. Manuel ist gerne kreativ und probiert Neuigkeiten aus um den Gaumen zu erfreuen. Sein Geschmacksinn begeistert unsere Gäste. Das angeeignete Fachwissen setzt Manuel gewinnbringend in unserem Hause ein.
- Leistungen & Verhalten** Kennen gelernt haben wir Manuel als ruhigen einsatzfreudigen Mitarbeiter, der sich mit grossem Engagement seinen Aufgaben widmet. Er kann spontane Veränderungen gut umsetzen und erledigte die ihm übertragenen Aufgaben pflichtbewusst und zu unserer vollen Zufriedenheit. Gegenüber Vorgesetzten ist er immer sehr zuvorkommend und korrekt.
- Austritt** Manuel Fichter hat einen befristeten Arbeitsvertrag bis Ende Mai, da die Familie Dörig den Betrieb in jüngere Hände übergibt und der neue Pächter selbst in der Küche stehen wird.

Wir danken Manuel für die aktive Mitarbeit im Urnäsher Kreuz und wünschen Dir weiterhin viel Freude in Deinem Beruf.

Mit freundlichen Grüssen

**Unterschrift** Yvonne und Leo Dörig – Alder

Restaurant Urnäsher Kreuz  
Unterdorfstrasse 16  
CH-9107 Urnäsch  
Tel. 071/ 364 10 20  
Fax 071/ 364 22 92  
[info@urnaescher-kreuz.ch](mailto:info@urnaescher-kreuz.ch)  
[www.urnaescher-kreuz.ch](http://www.urnaescher-kreuz.ch)

**Datum** Urnäsch, 28. März 2013

## Arbeitszeugnis

Gerne bestätigen wir, dass

Herr Manuel Lukas Fichter, aus Appenzell,  
geboren am 21. März 1990,

vom 13. August 2019 bis zum 31. August 2019 bei uns als

**Küchen Chef Aushilfe**

und vom 1. September 2019 bis zum 30. September 2020 bei uns als

**Küchen Chef 100%**

beschäftigt war.

### Arbeitgeber

Das Café Merian liegt mitten in der Park- und Erholungslandschaft der Merian-Gärten im Gelände der ehemaligen Basler Gartenausstellung Grün 80. Die idyllische Villa Merian in der Brüglinger Ebene diente dem Begründer der gleichnamigen gemeinnützigen Stiftung als Sommerresidenz, heute empfängt das Café Merian darin seine Gäste aus der Stadt und der Region sowie Touristinnen und Touristen aus allen Teilen der Welt. Sein abwechslungsreiches Angebot reicht von kleinen Snacks wie hausgemachten Brötli und feinen Kuchen über aktuelle Tagesangebote bis zum gediegenen Dinner oder Hochzeitsbuffet. Zudem ist das Café der bevorzugte Caterer für die anderen Räumlichkeiten der Villa und der Merian-Gärten. Die gediegen eingerichteten Räumlichkeiten bieten bis zu 60 Personen Platz, dazu kommt im Sommer die Terrasse im wunderschönen Park mit weiteren 100 Plätzen.

### Aufgabengebiet

Folgende Tätigkeiten gehörten im Wesentlichen zum Aufgabengebiet von Herrn Fichter:

- Koordination des gesamten Küchenbereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Verantwortung über die gesetzten Standards für die Küche
- Vor- und Zubereitung unseres Angebotes
- Organisation der Bankette (Menü und Bestellungen) sowie allgemeine organisatorische Aufgaben
- Zusammenstellen von qualitativ hochwertigen Gerichten, Menüs und Buffets sowie die Gestaltung der saisonalen Speisekarte und der Bankettdokumentation
- Einkauf für den Küchenbereich / Verantwortung über den Wareneinsatz der Küche
- Sicherstellung der Einhaltung der HACCP-Vorschriften, insbesondere im Hinblick auf die Reinigung und Pflege von Arbeitsmitteln, Geräten und Kücheninventar

Arbeitszeugnis Herr Manuel Lukas Fichter  
Seite -2-

- Tägliche Kontrolle der Kühlhäuser und Lager
- Monatliche Inventaraufnahme
- Aktive Teamführung und Mitarbeiterschulungen

### **Fähigkeiten, Leistungen und Verhalten**

Wir haben Herrn Fichter als einen tüchtigen und sehr belastbaren Mitarbeiter kennen gelernt, der auch unter schwierigen Arbeitsbedingungen alle Aufgaben bestens erledigte. Er erfüllte seine Aufgaben mit viel Fleiss und Freude und arbeitete gewissenhaft sowie sorgfältig. Des Weiteren war Herr Fichter sehr flexibel und vielseitig. Hervorzuheben war sein Einsatz bei Notwendigkeit über die normale Arbeitszeit hinaus. Er brachte eigene Anregungen ein, ergriff die erforderlichen Massnahmen und führte sie selbständig aus.

Herr Fichter war in der Regel pflichtbewusst, zuverlässig und verantwortungsvoll. Die Aufgaben erledigte er zu unserer vollen Zufriedenheit. Er verfügte über eine genügende Berufserfahrung und besass das erforderliche Fachwissen, welches er erfolgreich einsetzte. Durch eine zielstrebige und exakte Arbeitsweise erbrachte Herr Fichter eine gute Leistung. Auf sein zügiges Vorgehen konnten sich die Vorgesetzten auch in schwierigen Situationen verlassen.

Aufgrund seinen guten Umgangsformen war sein Verhalten zu Vorgesetzten und Kollegen geschätzt und beliebt. Bei unserer anspruchsvollen Kundschaft war er wegen seiner fachkundigen Beratung und seinem zuvorkommenden Wesen anerkannt und geschätzt. Herr Fichter war seinen Mitarbeitenden ein Vorbild. Er förderte die Mitarbeitenden und motivierte sie. Sein Führungsstil entsprach vorwiegend unserer Führungsphilosophie.

### **Austritt**

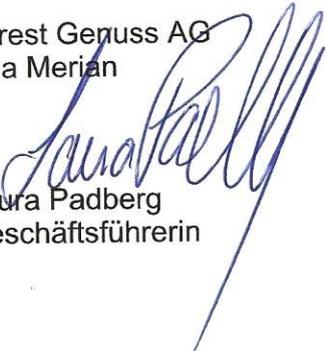
Er verlässt unser Unternehmen frei von jeglichen Verpflichtungen mit dem heutigen Tag auf eigenen Wunsch.

Wir danken ihm für die erfolgreiche Mitarbeit und wünschen ihm für die berufliche Zukunft weiterhin viel Erfolg und persönlich alles Gute.

Wir können Herrn Fichter mit gutem Gewissen unseren Berufskollegen empfehlen.

Basel, 30. September 2020

Berest Genuss AG  
Villa Merian

  
Laura Padberg  
Geschäftsführerin