

Arbeitszeugnis

Herr Petar Stoyanov geboren am 15.09.1983, war vom 06.12.2022 bis 05.03.2023 als Mitarbeiter mit einem 80% Pensum in der Abteilung IT-Support der mebea tätig.

Der Verein mebea mensch | beruf | arbeit engagiert sich seit 1996 als Non-Profit-Organisation für die Integration von Menschen in den Arbeitsmarkt. In Einsatzprogrammen vermitteln wir im Auftrag der RAV und der Sozialversicherungen fachliche Berufskompetenzen sowie individuelle Weiterbildung und unterstützen die Teilnehmenden bei der Stellensuche.

Das Aufgabengebiet von Herr Stoyanov umfasste folgende Tätigkeiten:

- *Erlernen und Einarbeitung in die Programmierung mit Python*
- *Erlernen und Anwendung der Datenmodellierung mit MySQL*
- *Erstellen eines Auswertungsprogramms zur Ermittlung der Telefonkosten pro Abteilung*

Herr Stoyanov hat sich dank seiner sehr hohen Arbeitsmotivation und seinem Engagement in kurzer Zeit in die Programmierung mit Python eingearbeitet. Aus diesen Gründen konnten wir ihm auch eine eher komplexe Aufgabe übertragen, welche er zu unserer vollen Zufriedenheit erledigte. Dazu standen ihm die notwendigen technischen Hilfsprogramme zur Verfügung.

Auch in persönlicher Hinsicht kann Herr Stoyanov ein sehr gutes Zeugnis ausgestellt werden. Wir haben ihn als pflichtbewussten und freundlichen Mitarbeiter kennen gelernt, welche auch in anspruchsvollen Situationen die Ruhe bewahrt und sich mit grossem Einsatz und Interesse seinen Aufgaben widmet. Er war sowohl bei den Vorgesetzten als auch bei den Mitarbeitenden aufgrund seiner hilfsbereiten, ausgeglichenen und stets angenehmen Art geachtet und beliebt.

Herr Stoyanov verlässt uns nach Ablauf des von Anfang an befristeten Einsatzes per heutigem Datum. Wir danken ihm für die gute Zusammenarbeit und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute.

mebea
mensch | beruf | arbeit


Markus Egli
Programmleiter IT-Support

Pratteln, 03.03.2023/ me

Die Zeugnisse der mebea sind uncodiert verfasst.

Arbeitszeugnis

Gerne bestätigen wir, dass

Herr Peter Stoyanov, aus Bulgarien,
geboren am 15. September 1983,

vom 7. August 2018 bis zum 31. Mai 2019 bei uns als

Sushi - Master 100%

und vom 1. Juni 2019 bis zum 31. August 2022 bei uns als

Sushi - Master 80%

beschäftigt war.

Arbeitgeber

Das NOOHN ist ein innovatives Restaurant im Zentrum von Basel, dessen ausgeklügeltes Konzept, aussergewöhnliches Innendesign und einzigartige Ambiance seit seiner Eröffnung im Jahr 2006 unzählige Besucher zu Stammgästen hat werden lassen. Dank seiner grossen Auswahl an Sushi und euroasiatischen Gerichten ist das NOOHN nicht zuletzt zu einem Treffpunkt der vielen «Expats» der Region geworden. Seine 800 m2 Grundfläche teilen sich ein Restaurant mit 250 Plätzen, ein Selbstbedienungs-Bereich, eine Sushi-Bar sowie die Lounge-Bar mit bis zu 300 Sitzplätzen. Insgesamt bietet die NOOHN-Welt Platz für Veranstaltungen verschiedenster Art mit bis zu 600 Personen. Zusätzliche Attraktivität erhält das Lokal in der warmen Jahreszeit, in der sich die Gäste im schattigen Gartenrestaurant im Kirschgarten-Innenhof verwöhnen lassen oder abends beim Apéro den Blick von der malerischen Dachterrasse über die Stadt geniessen können.

Aufgabengebiet

Folgende Tätigkeiten gehörten im Wesentlichen zum Aufgabengebiet von Herrn Stoyanov:

- Vor- und Zubereitung aller Arten von Sushi und diversen anderen japanischen Gerichten
- Kreieren von innovativen, neuen Speisen und Fusion Sushi
- Anrichten von Speisen und Ausgabe an den Service
- Betreuung der Kaiten Sushi Bar
- Fachliche Beratung der Gäste und Empfehlungen zum Angebot
- Annahme der benötigten Waren unter Beachtung von Qualität und Frische
- Sicherstellung der Einhaltung der HACCP-Vorschriften, insbesondere im Hinblick auf die Reinigung und Pflege von Arbeitsmitteln, Geräten und Kücheninventar
- Mithilfe bei Sushi-Kochkursen
- Ordnungsgemässe Handhabung der Maschinen und Geräte
- Mithilfe in der A-la-carte-Küche in der Wok-Station

Arbeitszeugnis Herr Peter Stoyanov
Seite -2-

Fähigkeiten, Leistungen und Verhalten

Wir haben Herrn Stoyanov als einen ausdauernden Mitarbeiter kennen gelernt, der den gestellten Anforderungen gewachsen war. Er erfüllte seine Aufgaben und arbeitete gewissenhaft sowie sorgfältig. Des Weiteren war Herr Stoyanov flexibel. Er war initiativ und kreativ, ergriff die erforderlichen Massnahmen und führte sie selbständig aus.

Herr Stoyanov war in der Regel pflichtbewusst, zuverlässig und aufs Ganze gesehen verantwortungsvoll. Die Aufgaben erledigte er zu unserer Zufriedenheit. Er verfügte über eine grosse Berufserfahrung und ein fundiertes, erprobtes Fachwissen, welches ihm ermöglichte, auch schwierige Aufgaben zu lösen. Durch eine zielstrebige und exakte Arbeitsweise erbrachte Herr Stoyanov eine gute Leistung. Auf sein zügiges Vorgehen konnten sich die Vorgesetzten auch in schwierigen Situationen verlassen.

Aufgrund seines freundlichen und natürlichen Auftretens sowie 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.

Austritt

Herr Stoyanov verlässt unser Unternehmen frei von jeglichen Verpflichtungen mit dem heutigen Tag.

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

Basel, 31. August 2022

City Gastro AG, Restaurant Noohn



Kevin Ates
Stv. Geschäftsführer



Dirk Blask
Küchenchef

CITY GASTRO AG
Henric Petri-Str. 12
CH-4051 Basel

erleben und geniessen



FREDY WIESNER GASTRONOMIE AG

Industriestrasse 25
CH-8604 Volketswil
T. +41 44 510 50 00
hr@fwg.ch www.fwg.ch

Arbeitszeugnis

Negishi «eat-smile-enjoy»

Die Negishi - Sushi Bar gehört zur Fredy Wiesner Gastronomie AG. Das Restaurant an der Stänzlergasse in Basel ist sehr lebhaft und verfügt über 80 Sitzplätze sowie einen Boulevardbereich mit weiteren 32 Plätzen. Die frisch zubereiteten Sushis und Sashimis werden auf einem Kaiten, ein rundlaufendes Sushi-Fließband, serviert.

Gerne bestätigen wir, dass Herr Peter Stoyanov, geboren am 1. Dezember 1983 von Bulgarien, vom 1. Dezember 2018 bis zum 30. Juni 2018 als Sushi-Koch im obengenannten Betrieb tätig war.

Peter Stoyanovs Aufgabenbereich umfasste im Wesentlichen die folgenden Tätigkeiten:

- Bereitstellen der Mise en Place für die Sushiproduktion
- Zubereiten verschiedener Sushi und Sushiplatten
- Bestellen von Fisch und Gemüse gemäss internen Vorgaben
- Kontrollieren des Wareneingangs
- Einhalten des Hygienekonzepts nach HACCP

Peter Stoyanov verfügt für das Aufgabengebiet über das erforderliche Fachwissen und besitzt solide Berufserfahrungen. Er konnte sich aufgrund der guten Auffassungsgabe und seines Interesses rasch in sein Aufgabengebiet einarbeiten. In der Zusammenarbeit zeigte er sich einfallsreich und für neue Ideen aufgeschlossen.

Sein Engagement entsprach unseren Erwartungen. Peter Stoyanov arbeitete selbstständig sowie eigenverantwortlich und bewies in allen Situationen ein angemessenes Durchhaltevermögen. Mit seiner zuverlässigen Arbeitsweise waren wir stets zufrieden. Peter Stoyanov wurde von Vorgesetzten, Arbeitskollegen und Gästen gleichermassen geschätzt. Sein persönliches Verhalten war korrekt.

Peter Stoyanov handelte sehr dienstleistungsorientiert und wurde als freundliche, zuvorkommende sowie hilfsbereite Ansprechperson geschätzt. Er setzte stets für die betrieblichen Interessen ein und arbeitete immer zum Wohle des Unternehmens.

Peter Stoyanov verlässt uns per 30. Juni 2018 auf eigenen Wunsch. Für seine Mitarbeit danken wir Peter Stoyanov und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute.

Volketswil, 30. Juni 2018

Fredy Wiesner Gastronomie

Colin Grossenbacher
Geschäftsführer

Andrea Gmeling
HR