## KONTAKT

Lorzendamm 14
6340 Baar

+41 76 664 85 13

gastro-support@antons.ch

## STÄRKEN

- ✓ Flexibilität
  Proaktive, erfahrene und gewissenhaft neutrale Persönlichkeit mit starkem Durchhaltewillen
- ✓ Kommunikation
  Freundlich und klar
- ✓ Rezeptsicher und kalkulationsstark
- ✓ Organisationstalent
  Kostenorientiertes & speditives Arbeiten
- ✓ IT Kenntnisse: Word, Excel, Power Point, Photoshop, Word Press, Adobe, Open Office, Social Media

## SPRACHEN

- Deutsch (Muttersprache)
- Englisch (Wort & Schrift)
- Französisch (Wort & Schrift)
- Spanisch (Wort & Schrift)
- Italienisch (Wort)
- Portugiesisch (Wort)

# URS ANTON SCHLEISS

Koch, Küchenchef, AlleinKoch, Allrounder, Produktion, Organisation

## BERUFSERFAHRUNG

Ich arbeite seit 40 Jahren in der Gastronomie. Viele Jahre war ich auch in verschiedenen Ländern tätig. Auf meinen Reisen habe ich viele wertvolle Erkenntnisse erlebt, die ich immer wieder in meine Arbeit mit einbeziehen kann. Ein wichtiger Aspekt ist da auch die Improvisation, und die Arbeit mit Menschen aus allen Stufen und Nationen Ich habe ein Flair für internationale Küche und kombiniere Produkte aus anderen Ländern. Die verschiedenen Diäten waren auch Teil meiner Ausbildung, sowie Schwerpunkte der vegetarischen und veganen Küche.

Ich bin eine dynamische, erfahrene und kreative Persönlichkeit mit Organisationstalent und umfassender Expertise in der Welt des "Zero Waste". Meine Leidenschaft brennt für kulinarische Innovation und Nachhaltigkeit. Mit traditionellem Know-how, modernster Technologie und einem unerschütterlichen Qualitätsanspruch in betrieblichen Abläufen. In dieser schnelllebigen Zeit biete ich dem Kunden stets köstliche Gaumenfreuden. Essen ist für mich nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern ein Spiegel der Kultur, ein Schöpfer sozialer Verbindungen und eine Quelle von Erholung für Körper und Geist. Inmitten des hektischen Alltags sorge ich dafür, dass Genuss und Qualität Hand in Hand gehen.

Ich koche mit Leidenschaft und kreire mit den ausgewählten Produkten die Best mögliche Qualität in Preis und Leistung für die Gäste und Kunden. Im Jahre 2010 habe ich angefangen meine Küche mit vegetarisch-veganen Gerichten anzureichern. Meine Erkenntnisse aus der ganzheitlichen Ernährungsberatung binde ich ebenso ein wie den ökologischen Aspekt. Die fast restlose Verwertung von Lebensmitteln liegt mir sehr am Herzen, um somit die Verschwendung von Ressourcen zu vermeiden.

Mit Leidenschaft für nachhaltigen Genuss stehe ich zur Verfügung für:

- Kurze oder längere Einsätze
- Produktion und Fertigung
- Kochen für besondere Anlässe
- Gourmet, Vegetarisch und Vegan
- Flexibilität und Qualität

Lassen Sie uns Lösungen gemeinsam gestalten. Für weitere Informationen und Angebote bin ich jederzeit erreichbar.

### Springer, Küchenchef, Koch, Allrounder, Produktion *2015 - Heute*

*Betriebe schweizweit*

Ich bin der Allrounder in der Schweizer Gastronomie. Mit Leidenschaft und Flexibilität habe ich als Freelancer in verschiedenen Betrieben als Küchenchef, Koch und Allrounder meine Spuren hinterlassen. Von Ferienvertretungen über temporäre Einsätze bis hin zur Bewältigung von Krankheitsausfällen und Mehrarbeit - ich bin der, auf den man sich verlassen kann. Dabei habe ich Hotels, Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung, soziale Einrichtungen, Catering und private Haushalte gleichermaßen bedient.

# URS ANTON SCHLEISS

Koch, Küchenchef, AlleinKoch, Allrounder, Produktion, Organisation

## LEIDENSCHAFT FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

- Kurze oder längere Einsätze
- Produktion und Fertigung
- Kochen für besondere Anlässe
- Gourmet, Vegetarisch und Vegan
- Flexibilität und Qualität

## WEITERBILDUNG

**Ganzheitlicher Ernährungsberater**
2010
Paracelsus Schule Zürich

**Fähigkeitsausweis**
1995
Wirtefachschule Luzern

## AUSBILDUNG

**Kochlehre in La Chux-de-Fonds**
Ecole des Arts et Métier, Neuchâtel

**Schule**n in Baar

## PERSÖNLICH

Lösungsfinder
Innovativ
Guter Planer
Optimierer
Analyst
Organisierer
Kalkulationssicher
Kreativ
Vertrauensvoll
Speditiv
Spezialist für:
Vegan & Vegetarisch
Schweizer

## Wo ich eingesprungen bin

Meine Einsätze sind von Kurzzeit bis zu längeren Engagements, Viele auch wiederkehrend. Als Direktmandat, oder über verschiedene Temporär Agenturen wie Coople, Adia oder Gigme.

Eine Auswahl der Betriebe:
Gemeinschaftsgastronomie: Altersheim St Bernard Wettingen, ERZ Hagenholz und Werdhölzli Zürich, Künstlerhaus Boswil, Paraplegiker Zentrum Nottwil, Gotthard Raststätte, Coop Genossenschaft, Compas Group verschiedene Standorte, Zühlke Engineering AG, SV Service verschiedene Standorte, MGB Migros Genossenschaft Bund Zürich
Hotel & Restaurant: Richemont Bäckereifachschule Luzern. Nostalgie Hotel Bad Serneus Klosters, Seehotel Baumgarten Kehrsiten, Panorama Spa & Resort Feusisberg, Bürgenstock Hotels, Landgasthof Leuen Waldegg, Pilatus Bahnen Alpnach, Seminarhotel Bramboden Bramboden,
Diverse Betriebe: Tennis Club Horgen, Arche Brockenhaus und Bistro Zürich,
Catering: Private Haushalte als Störkoch oder Caterer

## SELBSTSTÄNDIGE TÄTIGKEITEN

### Vegetarisch-Vegane Konzeptentwicklung *2010 – Heute*

*VegiMundi ® Vegetarische - vegane Meisterküche, 6340 Baar*

Seit 2010 beschäftige ich mich mit vegetarischer und veganer Ernährung. Mein Ziel ist es, proteinreiche, ausgewogene und kulinarisch herausragende Gerichte zu kreieren. Mit meinem Restaurant, TakeAway, meiner Kochschule, dem Catering und dem Food Coaching möchte ich die Gourmetwelt auf vegetarische und vegane Weise revolutionieren.

### Catering Betrieb – Mobile Gastronomie *1997 – 2014*
### Feste und Feiern – CulinArt Die Kochschule *Neuheim und Hünenberg*

Ich habe erfolgreich verschiedenste Veranstaltungen für 2 bis 1000 Gäste organisiert, darunter Geburtstage, Hochzeiten, Firmenanlässe, Taufen, Seminare, Spezial-Events, Partys und Kochkurse. In der Käserei Stadelmatt habe ich Partys, mit einem Fokus auf Schweizer und internationale Büffets und Menüs angeboten. Mein Premium-Lunch-Service für Unternehmen wurde sehr geschätzt den es war immer alles frisch zubereitet. Es gab auch eine Kochschule und eine Showkäserei für Firmenanlässe und Privatpersonen

### Restaurant Höchi *1995 – 1996*

*8816, Hirzel*

Dort war ich Küchenchef und Patron und habe meine Leidenschaft für die Kulinarik gelebt.