

Sie suchen einen selbstständigen, verkaufsorientierten, mehrsprachigen und adretten

Event/Messe/Showkoch
mit internationaler Erfahrung?

Dann sind Sie bei mir richtig!



Gelernter Koch mit langjähriger marktorientierter Erfahrung
in 10 Ländern auf 4 Kontinenten

Seit 2008 Unternehmer mit eigener Catering Firma *seasoning.ch*

Mehrsprachig: Schwyzerdütsch (Muttersprache *Dialekt je nach Kanton anpassbar*),
Hochdeutsch, Englisch (Umgang und Fachsprache), Niederländisch und Französisch
(Umgang und Teils Fachsprache)

Seit 2013 auf Ausstellungen, Kundenanlässen, Messen etc. als Show/Event/Promo
Koch für diverse Firmen Schweizweit tätig.

Zertifizierter Eventkoch ‚Culinary Academy‘ BORA Lüftungstechnik, Raubling, Bayern.
(Für Suter Inox AG und BORA)

Autor von zwei Kochromanen: Wok’N’Roll (Bastei Lübbe, 2010), Hot Toque (Novum
Verlag 2014)

www.seasoning.ch

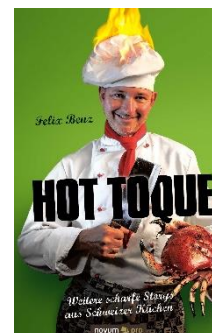
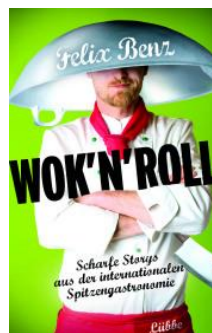
Felix Benz

Koch Hotline: ++41 79 403 44 36

Bücher: **Hot Toque**, **Wok’N’Roll**

www.woknroll.ch

www.crazyflyingwok.ch



Referenzen (Produktbezogenes Show Kochen für Suter Inox AG auf BORA Produkten):

Agencement C.Kursner & Cie Sa, Versoix, VD
Alno Eventcenter, Feldmeilen, ZH
Alpnach Küchen, Strengelbach, AG
AFP Küchen AG, Muttenz, BL
AFP Cucine SA, Gambarogno, TI
Delta Möbel
Elément Cuisine, Crissier, VD
Element Küchen AG, (Biel, Thun, Köniz), BE
Element Küchen AG, Kriens, LU
Fust Frauenfeld, TG
KLS Müller, Wallisellen, ZH
MKC Nötter, Sursee, LU
ISP Agencement La Chaux-de-Fonds und Cortailod
In8AG, Chur
Movanorm AG, Oerlikon, ZH
Nolte Küchen, Birsfelden, BL
Précision Cuisine, Lausanne, VD
Regusci Reco SA, Bellinzona, TI
Rolf Schubiger AG, St.Gallen, SG
Sabag Romandie SA, Sion, VS
Sanitas Trösch, Chur, GR
Schubiger Haushaltsgeräte, Altstätten, SG
SE Küchen, Schlatt, TG
Stuberteam, Rotkreuz, ZG
Stöcklin Küchen, Aesch, BL
Y-Cuisine, Yverdon-les-Bains, VD
Xaver Meyer AG, Villmergen, AG

An Messen und Ausstellungen:

Delta Möbel Herbst 2018
Tour de Suisse BORA Event Truck on Tour 2018, 2017
SWISSBAU Basel 2018, Stand Alpnach Küchen
Rolf Schubiger Küchen St. Gallen, Open House 2018, 2017, 2015
Samsung, MKC Nötter Stand, Messe Bauen und Wohnen, Luzern 2017, 2016
Killian Küchen, Cham, 2016
Holzgang Küchen, Gwärb'15, Küssnacht am Rigi, 2015
Habitat Jardin Lausanne, 2015, 2014
Stöcklin Open House, Aesch, 2019, 2017, 2016, 2015
Stuberteam, Rotkreuz, 2019, 2018, 2017, 2016, 2015, 2014

Firmeninterne Kochkurse/Teambildungsevents:

Geissmann Rechtsanwälte, Baden, AG
Suter Inox AG, Schinznach-Bad, AG
Wohnstudio Lüscher, Baden, AG
SWICA Generaldirektion, Winterthur, ZH
Xaver Meyer AG, Villmergen, AG



seasoning.ch

Felix Benz



Buchungskonditionen für Show Koch Events:

CHF 100.- pro Stunde

oder CHF 700.- Tagespauschale (nach Absprache)

Anfahrtpauschale:

CHF 1.- pro Kilometer (ab Hüntwangen ZH)

Bei Kochkursen verrechne ich jeweils die gearbeiteten Stunden (Einkauf, Vorarbeit, Arbeit vor Ort, Nacharbeit) zuzüglich die verwendeten Lebensmittel gemäß Quittungen plus eine Anfahrtspauschale von CHF 1.- pro Kilometer.

Es kommt auch vor, dass die Lebensmittel vom Veranstalter organisiert werden. Da bin ich flexibel. Natürlich fällt dann die Arbeitszeit für den Einkauf weg.

Annullierungskosten: Bei bestätigten Anlässen die weniger als 10 Tage vor dem Event abgesagt werden betragen die Annullierungskosten von Montag bis Donnerstag CHF 300.- und von Freitag bis Sonntag CHF 400.-.

Mehr Information finden Sie unter:

www.seasoning.ch

Chef Felix Hotline: 079 403 44 36

www.cheffelix.ch

