



Koch/Köchin EFZ auf Anfang Mai 2026 oder nach Vereinbarung

Unser Restaurant «noah's» liegt im Herzen der Schaffhauser Altstadt, in der historischen Schützenstube. Das sympathische Restaurant hat ca. 30 Plätzen. Mittags präsentieren wir aus unserer Küche moderne bürgerliche Angebote und am Abend wird das «noah's» zum Casual Fine-Dining Erlebnis. Seit Oktober 2025 sind wir neu mit 13 Gault&Millaut Punkten ausgezeichnet. Bei uns stehen Gastfreundschaft und das Wohl unserer Gäste an erster Stelle. Wir sind ein junges, freundliches und aufgeschlossenes Team und suchen eine ebenso herzliche Unterstützung, die mit uns gemeinsam für unvergessliche Genussmomente sorgt.

Anforderungen:

- Du bringst eine Ausbildung als Koch EFZ sowie relevante Berufserfahrung mit
- Du hast Leidenschaft fürs Kochen und Freude am Arbeiten mit frischen, hochwertigen Lebensmitteln
- Du arbeitest selbstständig, strukturiert und zuverlässig
- Du zeigst einen ausgeprägten Sinn für Ordnung und Sauberkeit
- Du bist humorvoll, hast Teamgeist und Freude an der Zusammenarbeit
- Du hast eine schnelle Auffassungsgabe sowie die Fähigkeit, Aufgaben effizient umzusetzen

Stellenbeschrieb:

Du arbeitest in einer kleinen Küche, in enger Zusammenarbeit produzieren wir gemeinsam unsere Gerichte frisch und mit Liebe zum Detail, von der Vorbereitung bis zum Anrichten. Du hast die Möglichkeit, dich kreativ einzubringen, eigene Ideen zu entwickeln und aktiv an der Weiterentwicklung unserer Küche mitzuwirken. Frische Produkte werden bei uns selbst verarbeitet und vorbereitet, Qualität steht dabei immer im Fokus.

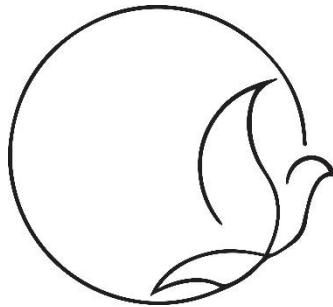
Ab April 2026 erwartet dich eine neu umgebaute Küche mit einem klaren kulinarischen Schwerpunkt, ein hochwertiger À-la-carte-Service mit Ausrichtung auf Fine Dining. Neben dem À-la-carte-Geschäft kochst du auch für Gruppenanlässe und erlebst abwechslungsreiche sowie spannende Einsätze im Varieté-Service.

Wir bieten:

- Junges, herzliches und familiäres Team
- Möglichkeit, sich aktiv einzubringen und eigene Ideen vorzuschlagen
- Mitgestaltung und eigner Einfluss auf den täglichen Ablauf und das Arbeitsumfeld
- Fixe Ruhetage am Sonntag und Montag für verlässliche Planung
- Fünf Wochen Ferien für ausreichende Erholung
- Faire und gute Bezahlung

Wenn Du Lust hast, Teil von unserem Team zu werden, freuen wir uns auf Deine Bewerbung! Bitte sende Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen. (Anschreiben, Lebenslauf, relevante Zeugnisse) an:

Tom Strub noah's Schützenstube, essen@noahs-schuetzenstube.ch, 052 625 42 49 / 079 849 73 00



noah's

Chef de Service 80-100% ab Februar 2026 oder nach Vereinbarung

Unser Restaurant «noah's» liegt im Herzen der Schaffhauser Altstadt, in der historischen Schützenstube. Das sympathische Restaurant hat ca. 30 Plätzen. Mittags präsentieren wir aus unserer Küche moderne bürgerliche Angebote und am Abend wird das «noah's» zum Casual Fine-Dining Erlebnis. Seit Oktober 2025 sind wir neu mit 13 Gault&Millaut Punkten ausgezeichnet. Bei uns stehen Gastfreundschaft und das Wohl unserer Gäste an erster Stelle. Wir sind ein junges, freundliches und aufgeschlossenes Team und suchen eine ebenso herzliche Unterstützung, die mit uns gemeinsam für unvergessliche Genussmomente sorgt.

Anforderungen:

- Du hast eine Ausbildung oder Erfahrung in der Gastronomie sind von Vorteil
- Du bringst echte Begeisterung für den Service mit
- Du arbeitest selbstständig und zuverlässig
- Du übernimmst Verantwortung, ohne dass man dich erinnern muss
- Du bleibst auch dann gelassen, wenn es mal eng wird
- Du achtest auf Qualität in jedem Schritt

Stellenbeschrieb:

Du empfängst unsere Gäste herzlich und sorgst dafür, dass sie sich vom ersten Moment an wohlfühlen. Du berätst sie kompetent, betreust sie aufmerksam und begleitest sie durch den gesamten Aufenthalt.

Du nimmst Reservationen und Bestellungen auf und behältst auch im Trubel den Überblick. Im Team arbeitest du eng und respektvoll zusammen und unterstützt die Vor- und Nachbereitung des Restaurants, damit jeder Service reibungslos läuft.

Wir bieten:

- Junges, herzliches und familiäres Team
- Starker Zusammenhalt und Freude an der Zusammenarbeit
- Möglichkeit, sich aktiv einzubringen und eigene Ideen vorzuschlagen
- Mitgestaltung und eigner Einfluss auf den täglichen Ablauf und das Arbeitsumfeld
- Fixe Ruhetage am Sonntag und Montag für verlässliche Planung
- Fünf Wochen Ferien für ausreichende Erholung
- Faire und gute Bezahlung

Wenn Du Lust hast, Teil von unserem Team zu werden, freuen wir uns auf Deine Bewerbung! Bitte sende Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen. (Anschreiben, Lebenslauf, relevante Zeugnisse) an:

Tom Strub noah's Schützenstube, essen@noahs-schuetzenstube.ch, 052 625 42 49 / 079 849 73 00