

Goldene Glut – edles Fleisch – direkt am Wasser

Bei uns ist das Thema Holz und Feuer nicht bloss schöne Fassade, sondern auch in der Küche omnipräsent – wir grillieren für Fortgeschrittene. Ob Edles vom Rind oder Kalb, bodenständige Parrilla-Spezialitäten oder frischer Fisch aus See und Meer: jedes einzelne Stück wird auf dem hauseigenen Holzkohle-Spezialgrill veredelt und von unserem Küchenteam zu einem stimmungsvollen Gericht arrangiert. Apropos Stimmung: Diese könnte im Seehaus gemütlicher nicht sein. Ob im Winter im heimeligen warmen Inneren oder während der Sommermonate auf der Terrasse, bei uns fühlt man sich unmittelbar im Ferienmodus: Die Sicht auf den blauen Vierwaldstättersee und das Alpenpanorama, der betörende Grill-Duft aus der Küche und dazu ein Glas Wein, das die Seele massiert.

Per **sofort** oder nach Vereinbarung suchen wir für die Sommersaison eine:n

Servicemitarbeitenden (m/w/d) **Vollzeit, Teilzeit oder Aushilfe im Stundenlohn**

Als Servicemitarbeitende:r gehören zu Ihrem Aufgabenbereich:

- aufmerksamer, zuvorkommender Service im à la carte Betrieb
- die Gästebetreuung im a la carte Betrieb und im Clubhaus des TCL
- das Einhalten von Unternehmens- und Qualitätsstandards
- die Einhaltung des Hygienekonzeptes nach HACCP
- das Durchführen von Kassenabrechnungen und erfassen von Tagesabschlüssen

Wir freuen uns, wenn Sie:

- eine **charismatische, herzliche Persönlichkeit** sind und mit Freude Ihre Gäste begeistern
- flexibel einsetzbar und engagiert sind
- sich schnell in **neue Aufgabengebiete** einarbeiten
- **qualitätsbewusst** sind und sich an einem **steten Verbesserungsprozess** beteiligen
- **kommunikativ sind** und **lösungsorientiert mitarbeiten**
- die Freude an der Gastronomie mit uns teilen und abwechslungsreiche Aufgabenbereiche bevorzugen
- über eine **solide Grundausbildung** verfügen, welche Sie für diese Aufgabe qualifiziert

Bei uns finden Sie eine vielseitige, abwechslungsreiche Aufgabe, ein wunderschönes Produkt an einzigartiger Lage, die Möglichkeit Ihre Ideen umzusetzen, sowie einen Betrieb mit einem zeitgemässen Gastronomiekonzept aufzubauen. Als Mitarbeiter im Seehaus profitieren Sie von 25% Prozent Rabatt in unseren 27 Partnerbetrieben. Wenn Sie die Chance suchen, etwas zu bewegen und sich zu entwickeln, sind Sie bei uns richtig!

Haben wir einen Nerv getroffen? Hervorragend! Wir freuen uns auf Ihr elektronisches Bewerbungsossier an Michel Hummel, Betriebsleiter, Restaurant Seehaus Grill - gastgeber@seehaus-luzern.ch