



Bald eröffnet in Luzern ein Public House an prominenter Lage. Ein Ganztages-Konzept mit spannender Verpflegung; gemütliches Verweilen wie auch Takeaway ist möglich und erwünscht. Der Tag beginnt z.B. mit einem Caffe Latte sowie einem kleinen Frühstück, endet in der Nacht bei guter Musik und einem Pint Ale. Kulinarisch dreht sich alles um traditionellen und modernen Pub Food. Das Konzept lebt von seinen Gegensätzen, die es gekonnt vereint: Das Essensangebot ist sehr spezifisch und hat trotzdem die Eigenschaft, ein breites Zielpublikum anzusprechen – jung & alt, bodenständig & elegant, Frau & Mann, etc. Ein schneller Service ist wichtig, wir bieten «Fast Quality» statt «Fast Food».

Koch mit Küchenverantwortung 60-100% (m/w/d)

Gesucht ist ein Organisationstalent mit Verantwortungsbewusstsein und Interesse an klassischen und modernen Pub Speisen.

Deine Aufgaben:

- Eine reibungslose Ablauforganisation
- Mitwirkung bei der Entwicklung neuer Menüs und Spezialitäten
- Zubereitung von hochwertigen Speisen
- Gewährleistung der Qualität und Präsentation der Gerichte
- Bestellung und Lagerverwaltung von Lebensmitteln
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsstandards

Du bringst mit:

- Erfahrung als Koch/Köchin mit abgeschlossener Kochlehre EFZ
- Leidenschaft und Motivation für das Projekt
- Effizienz und Leistungsbereitschaft
- Kenntnisse über Lebensmittelhygiene und -sicherheit
- Flexibilität bezüglich Arbeitszeiten, einschliesslich Wochenenden

Wir bieten:

- Eine spannende Möglichkeit ein neues Konzept mitzugestalten
- Kollegiale Arbeitsatmosphäre und kurze Kommunikationswege
- Faire Anstellungsbedingungen mit attraktiven Benefits

Du hast die Power Teil einer spannenden Neueröffnung zu sein, dann freuen wir uns auf deine Bewerbung! Bitte an: pascal@schatz-ag.ch