



Das Treibhaus ist das Jugendkulturhaus der Stadt Luzern. Zu unserer primären Zielgruppe gehören junge Erwachsene im Alter zwischen 16 und 25 Jahren. Sie stellen das kulturelle Programm in jährlich 200 Veranstaltungen im Treibhaus zusammen: Unsere Programmgruppen organisieren Konzerte, Partys oder verwirklichen kreative Projekte im- und ums Haus.

Das Herzstück des Hauses ist die Treibhaus-Beiz und Garten mit ihrem gastronomischen Angebot. Hier treffen sich Jung und Alt, Veranstalter*innen und Bands, Publikum und Nachbarschaft. Das Treibhaus ist ein Ort zum Wuchern und Wachsen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Diese Philosophie soll auch in der Treibhausküche gelebt werden.

Wir suchen per 19. August 2024 oder nach Vereinbarung eine*n

Koch/Köchin mit Hauptverantwortung (80%)

Deine Aufgaben:

- Von Dienstag bis Freitag kochst du jeweils am Mittag ausgewogene und saisonale Menüs für bis zu 70 Personen und bietest sporadisch abends und am Wochenende bei Banketten ein attraktives Food-Angebot.
- Du bist verantwortlich für den Küchenbetrieb inkl. Planung, Kalkulation, Budgetierung, Bestellungen
- Das Food-Angebot entwickelst du zusammen mit dem Team laufend weiter.
- Unsere regelmässigen Apéros begleitest du gerne kulinarisch und erstellst attraktive Bankettangebote.
- Dir macht es Spass, dein Können anderen Menschen zu vermitteln.

Dein Profil:

- Die Kochlehre hast du erfolgreich abgeschlossen und deinen Job übst du mit viel Begeisterung und Leidenschaft aus.
- Idealerweise bringst du Berufserfahrung mit, beispielsweise als Chef-de-Partie – wir freuen uns auf deine persönliche Geschichte!
- Du hast viele Ideen für neue Konzepte und bist sehr motiviert deine Ideen umzusetzen.
- Du bist eine geduldige, ausgeglichene und kreative Persönlichkeit mit Freude an der Jugend- und Kulturszene.
- Als Organisationstalent bist du im ähnlichen Alter wie unsere Zielgruppe und arbeitest gerne mit jungen Leuten zusammen.

Wir bieten eine spannende Stelle mit viel Gestaltungsspielraum in einem jungen und lebendigen Haus. Wir leben einfache und unkomplizierte Betriebsstrukturen und arbeiten gemeinsam an einem attraktiven Kulinarik- und Kulturangebot für unsere Gäste. Bei uns gibt es die Möglichkeit, Dinge auszuprobieren, Veränderungen einzubringen oder Angebote zu erweitern. Als Arbeitnehmer*in der Stadt Luzern profitierst du von guten Sozialleistungen, fairen Löhnen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Hast du Lust, deine Handschrift ins Treibhaus zu bringen und unsere Küche laufend weiterzuentwickeln? Dann freuen wir uns über deine Bewerbung über das Jobportal der Stadt Luzern:

<https://stadtluzern.prospective.ch/stellen/stadtluzern/offene-stellen/koch-koechin-mit-hauptverantwortung-im-jugendkulturhaus/ad7b6c5f-8c44-4530-8ae8-e34f13f7f4a2>

bis spätestens am 04.06.2024. Joris Schenker, Leiter Gastronomie, erteilt dir gerne weitere Auskünfte unter: 041 369 81 00.