

Netzwerk Neubad Luzern sucht per 18. August 2025 oder n.V.

Chef*in de Service 60–80%

Feste Arbeitstage (Sonntag, Dienstag und Mittwoch), flexible Bürozeiten

Das Neubad ist die Umnutzung des ehemaligen Hallenbads Luzern in einen Raum für Kultur, Kunst, Kreativwirtschaft, Wissensarbeit, Gemeinsinn und Soziokultur. Das Neubad wird für Veranstaltungen, Gastronomie, als Arbeits- und Wirkungsraum sowie als Galerie und Quartiergarten genutzt. Als Gesamtbild wurde ein lebendiger und kraftvoller Ort des interdisziplinären Austausches und der gegenseitigen Inspiration geschaffen. Das Neubad beheimatet jährlich zirka 320 Veranstaltungen und wird jährlich von rund 200'000 Gästen besucht.

Unser Bistro ist Café in den Morgenstunden, Bar bis spät abends mit Drinks, und Restaurant mit reichhaltigem Brunch am Sonntag, einer Abendkarte und Mittagsmenus unter der Woche zugleich. Das Neubad Bistro zeichnet sich zudem für Apéros und Spezialanlässe im gesamten Haus verantwortlich. Nebst dem Gastronomiebetrieb ist das Neubad Bistro auch Treffpunkt, Quartierbeiz sowie ein Raum für Kunst und kulturelle Veranstaltungen.

Als Chef*in de Service bist du das Gesicht unseres Gastrobetriebs im Neubad. Du hast den Überblick über den Service, sorgst für reibungslose Abläufe, führst das Team mit Engagement und Herz und schaffst eine Atmosphäre, in der sich Gäste und Mitarbeitende wohlfühlen.



Deine Aufgaben

- Gastgeber*in an der Front – mit Herz, Übersicht und Serviceverständnis
- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf im Bistrobetrieb
- Operative Leitung des Services am **Dienstag, Mittwoch und Sonntag**
- Einarbeitung, Anleitung und Förderung des Gastro-Teams
- Koordination mit Küche und weiteren Bereichen
- Abrechnung der Tagesabschlüsse sowie Mitarbeit bei administrativen Aufgaben
- Qualitätssicherung im Service und Umsetzung des Hygienekonzepts
- Vermittlung des Gastronomiekonzepts und Serviceleitfaden ans Team
- Mitverantwortung für Bistro-Angebot, Raumgestaltung und Angebotskommunikation

Dein Profil

- Fundierte Ausbildung im Gastgewerbe oder mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie
- Erfahrung in der Teamleitung oder Freude daran, Verantwortung zu übernehmen
- Du bist eine Gastgeber*innen-Persönlichkeit mit Drive und Humor
- Du arbeitest selbstständig, lösungsorientiert und verlierst auch im Trubel nicht den Überblick
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift zwingend
- Bereitschaft zur Vermittlung von Fachwissen an Gastronomie-Anfänger*innen
- Bereitschaft zur inklusiven Zusammenarbeit
- Hohe Affinität zur Kultur- und Kreativwirtschaft

Unser Angebot

- Keine Zimmerstunde
- Regelmässige Arbeitszeiten
- Gelegenheit, sich in einem Pionierprojekt mit hoher Ausstrahlungskraft einzubringen
- Raum für Ambitionen und kreative Ideen, d.h. die Chance den Betrieb aktiv mitzugestalten
- Interessierte Gäste, ein motiviertes Team sowie einen erfolgreichen Gastronomiebetrieb
- Gratis Eintritt an unseren Veranstaltungen und weitere Vergünstigungen
- Monatslohn bei 100% Pensum CHF 4'667.50 (13x)

Weitere Informationen

Für weitere Informationen steht dir Jorin Schmitz, Leitung Bistro, unter Telefon 041 360 60 66 oder bistro@neubad.org gerne zur Verfügung.

Deine Bewerbung

Bitte sende Deine Bewerbung inkl. Motivationsschreiben, Foto, CV und Zeugnisse als ein einziges PDF bis am 19. Mai 2025 an Johanna Eugster, Mitarbeit Personal, admin@neubad.org.