

Netzwerk Neubad Luzern sucht per 1. Januar 2026 oder nach Vereinbarung

Koch*Köchin 60-100%

Für die Co-Leitung unserer Küche

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 Mittagsmenüs 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. Unsere Speisekarte ist klein, aber vielfältig. Wir kochen frisch, saisonal und oft vegetarisch oder vegan.

Für die anspruchsvolle und spannende Position «Koch*Köchin 80-100%» für die Co-Leitung unserer Küche suchen wir eine kreative, kommunikative und fachlich überzeugende Persönlichkeit, welche die Arbeit im Team schätzt und Lust hat, sich in einem kreativen Umfeld kulinarisch zu verwirklichen und weiterzukommen.

Deine Aufgaben

- Co-Verantwortung für die Produktion und Fertigung der Menüs und Snacks
- Co-Verantwortung für die Anleitung, Führung und Weiterbildung der Mitarbeitenden Küche
- Verantwortung für die Warenbewirtschaftung und Lagerung der Lebensmittel
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygiene-Vorschriften
- Mitverantwortung für die Arbeitsorganisation
- Mitverantwortung für die Angebots- und Menügestaltung

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch*Köchin EFZ oder vergleichbare Qualifikationen
- Stärken in den Bereichen Organisation und Mitarbeitenden-Führung
- Kulinarisch affin und interessiert sowie hohes Qualitätsverständnis
- Interesse an vegetarischen und veganen Produkten und Gerichten
- Dein Handeln ist zielorientiert, leidenschaftlich, souverän und strukturiert
- Gute Deutschkenntnisse von Vorteil
- Bereitschaft zur inklusiven Zusammenarbeit

Unser Angebot

- Kulinarische Freiheiten bei der Gestaltung der Abendmenüs und des Angebots
- Flexible Arbeitszeiten in Absprache der Co-Leitung Küche und der Bistroleitung
- Keine Zimmerstunde
- Arbeitseinsätze vorwiegend Dienstag – Freitag 14:00 – 22:15 Uhr
- Gelegenheit, sich in einem Pionierprojekt mit hoher Ausstrahlungskraft einzubringen
- Raum für kreative Ideen und Chance, den Betrieb aktiv mitzugestalten
- Gratis Eintritt an unseren Veranstaltungen und weitere Vergünstigungen

Weitere Informationen

Für weitere Informationen steht dir Jorin Schmitz (er), 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 an Johanna Eugster (sie), Leitung Personal, admin@neubad.org.