

Netzwerk Neubad Luzern sucht per sofort oder n.V.

## Küchenhilfe 20 – 60%

*Für regelmässige Einsätze am Samstag und Sonntag und/oder Mittwochabend*

*Mit Option auf Erhöhung des Pensums ab 1. Januar 2026*

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 Wochenende, 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. Unter der Leitung von Philipp Künzler wird das Abendangebot auf die kommende Saison neugestaltet und qualitativ hochstehend. Unsere Speisekarte ist klein, aber vielfältig. Wir kochen frisch, saisonal und vorwiegend vegetarisch und vegan.

Für die Stelle «Küchenhilfe 20-60%» suchen wir eine belastbare, verantwortungs- und qualitätsbewusste Persönlichkeit mit Berufserfahrung sowie viel Leidenschaft, Interesse und Freude am kulinarischen Verwöhnen unserer Gäste.

### Deine Aufgaben

- Produktion und Fertigung des Abendmenüs
- Selbstständiges Arbeiten auf eigener Arbeitsstation Snacks und kalte Küche
- Mitarbeit für die Produktion und die Fertigung der Snacks, Apéros und Frühstück-Variationen
- Mitarbeit bei der Bestellung der Food-Produkte
- Mitarbeit bei der Einhaltung der Ordnung-/Hygiene-Standards sowie der Arbeitssicherheit

### Dein Profil

- Berufserfahrung als Küchenhilfe
- Einsätze am Wochenende (Sa/So) und/oder unter der Woche am Abend sind die Regel und für dich kein Problem
- Kulinarisch affin und interessiert
- Hohes Qualitätsverständnis sowie selbstständige, qualitative Arbeitsweise
- Interesse an vegetarischen und veganen Produkten und Gerichten
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Offene, kommunikative und neugierige Art
- Freude und Engagement an der Mitarbeit in einem kulturellen Umfeld
- Bereitschaft zur inklusiven Zusammenarbeit

### Unser Angebot

- Keine Zimmerstunde
- Regelmässige Arbeitszeiten
- Ein soziales und wertschätzendes Betriebsklima
- Branchenübliche Entlohnung und Anstellungsbedingungen
- Festanstellung im Stundenlohn bei definierten und gewährleisteten Pensum
- 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](mailto:bistro@neubad.org) gerne zur Verfügung.

### Deine Bewerbung

Bitte sende deine Bewerbung inkl. Wunsch-Pensum Motivationsschreiben, Foto, CV und Zeugnisse als ein einziges PDF an Johanna Eugster (sie), Leitung Personal, [admin@neubad.org](mailto:admin@neubad.org).

