

KÜCHENCHEF (100%) M/W/D

Deine Verantwortung

- Gesamtverantwortung für die Küche
- Entwicklung & Umsetzung des kulinarischen Konzepts
- Führung, Planung & Weiterentwicklung des Küchenteams
- Qualitätssicherung & Organisation
- Enge Zusammenarbeit mit Service & Geschäftsleitung

Das bringst du mit

- Erfahrung als Küchenchef oder Sous-Chef.
- Ausbildung EFZ
- Klare Struktur & kreative Handschrift
- Wirtschaftliches Denken
- Führung mit Respekt & Klarheit

Das bieten wir dir (Küche / Leitung)

- Gute Entlohnung
- Trinkgeld fair aufgeteilt & grosszügig
- Pünktliche Lohnzahlung – immer
- Fixe Grundpläne, Monatsdienstplan Mitte des Vormonats
- Minimale Teilschichten
- Zwei fixe Ruhetage am Stück (Mo & Di)
- Mitspracherecht bei Ferien & Schichten
- Bestes Mitarbeiteressen der Stadt
- Gratis Kaffee & Softgetränke während der Schicht
- 30 % Mitarbeiterabbatt in deiner Freizeit
- Grosse gestalterische Freiheit
- Weiterbildung & Entwicklungsperspektiven
- Langfristige Position im wachsenden Betrieb
- Industrial-Look, kleines Team, flache Hierarchien
- Arbeiten zentral & urban in Luzern

Tonalität-Upgrade

Im FED führst du keine Küche von gestern – sondern entwickelst moderne Gastronomie mit Handschrift.