



Der Lucerne Golf Club befindet sich auf dem Dietschiberg, hoch über Luzern mit wunderschöner Aussicht auf den Vierwaldstättersee. Das Restaurant mit 80 Plätzen wird ergänzt mit einer Veranda und einer Terrasse mit je 50 Plätzen. Zusätzlich steht das Herrenhaus für Events zur Verfügung. Das Gastro-Team mit rund 10 Festangestellten verwöhnt Mitglieder und Gäste von März bis Dezember mit saisonalen «à la carte» Gerichten und wickelt diverse clubinterne und externe Anlässe ab.

Per März 2027 suchen wir für das **Gastroteam**:

KÜCHENCHEF/IN 100% (M/W/D)

Als Küchenchef/In haben Sie die Möglichkeit, die Lucerne Golf Club Gastronomie mitzugestalten und weiterzuentwickeln – Sie verwöhnen unsere Clubmitglieder und Gäste mit einer saisonalen, hochwertigen Küche.

Küchenchef/In

Als Küchenchef/In sind Sie zusammen mit Ihrem Team verantwortlich für den reibungslosen Ablauf im „à la carte“-Betrieb und die Durchführung von Banketten. Neben der Menügestaltung und der Entwicklung neuer Gerichte stellen Sie die Produktqualität sowie die Einhaltung der Waren- und Personalkosten in der Küche sicher. Die Einhaltung des Hygienekonzepts nach HACCP und eine selbständige Mitarbeiterplanung liegen in Ihrer Verantwortung.

Bei uns finden Sie eine vielseitige Aufgabe, attraktive Bedingungen in einem familiären Umfeld und ein wunderschönes Produkt an einzigartiger Lage. Wenn Sie die Chance suchen, etwas bewegen zu können, sind Sie bei uns richtig. Zudem profitieren Sie von Zusatzleistungen rund um den Golfsport.

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung an Roger Furrer, Club Manager,
roger.furrer@golfclubluzern.ch.