



Ein Bauernhof mitten in der Stadt – das gibt's in Luzern! Er liegt unmittelbar hinter der Museggmauer.

Im Winter Stall - im Sommer Beiz

Im April verlassen die Alpakas und Hochlandrinder ihren Winterplatz bei der Scheune und verbringen den Sommer auf den angrenzenden Wiesen und Weiden. Der freiwerdende Platz wird für die Sommerbeiz hergerichtet und zu einem Treffpunkt für das Quartier, die Luzerner Bevölkerung und Touristen. Mit Blick auf die Museggmauer, Hühner, Zwergziegen und Schweine lädt die Beiz zum Verweilen ein.

Heubühne

Mit dem Umbau der ehemaligen Heubühne ist ein vielfältiger Veranstaltungsraum entstanden. Ob Theaterprobe, Konzert, Schulung, Firmenanlass, Apéro oder Nachtessen: Bei der Gestaltung des Raumes haben wir grossen Wert auf möglichst flexible Nutzungsmöglichkeiten gelegt.

Natürliche und lokale Köstlichkeiten

Was bei uns auf den Tisch kommt, stammt vom eigenen oder von umliegenden Biohöfen und innovativen Produzenten aus der Region. Viele der mit grosser Sorgfalt produzierten Spezialitäten werden auch im kleinen Hofladen zum Kauf angeboten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n unternehmerisch denkende und führungsstarke Persönlichkeit als

Leiterin / Leiter Kulturhof-Gastronomie 80-100%

Ihre Aufgaben

Zusammen mit einem kleinen Team führen Sie die die Beiz und die Gastronomie der Heubühne in der nachhaltigen Kulturhof-Philosophie und packen in Ihrer Rolle als Gastgeberpersönlichkeit selbst in allen Bereichen mit an. Mit der Leiterin des Kulturhofes gestalten Sie das inhaltliche und organisatorische Konzept der Gastronomie. Sie betreuen den Einkauf, die Küche, die Bedienung an der Theke und sind für sämtliche damit verbunden Aufgaben wie Personalplanung, Einhaltung der Hygiene-Vorschriften, Arbeitssicherheit, sowie diverse administrative und organisatorische Aufgaben verantwortlich. Die Planung und Durchführung der zahlreichen Gruppenanlässe gehört ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Was Sie mitbringen

Sie haben eine Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie. Sie verfügen über gute Kochkenntnisse und sind es gewohnt, engagiert und selbständig zu arbeiten. Die einfache Gastronomie-Infrastruktur mit einer Freiluftküche bedeutet für Sie eine willkommene Herausforderung, mit der Sie kreativ umgehen. Sie lieben es, Ihre Rolle als Gastgeber/in wahr zu nehmen, sind flexibel und unkompliziert und sprechen etwas Englisch für unsere ausländischen Gäste.

Was wir bieten

Sie besetzen eine verantwortungsvolle, selbständige Position in einer ambitionierten Non-Profit-Organisation. Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Alltag in einem aussergewöhnlichen Ambiente des Kulturhofes, wo sich Stall- und Kaffeegeruch treffen. In unserem unkomplizierten Team unterstützen und helfen wir einander, wo es gerade erforderlich ist.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bis Mitte Februar 2018 an:

Kulturhof Hinter Musegg
Diebold-Schilling-Strasse 13
6004 Luzern

Pia Fassbind, Leiterin Kulturhof Hinter Musegg

Telefon: 041 412 19 31

E-Mail: kontakt@hinter-musegg.ch (per Mail bitte alle Unterlagen in einem pdf zustellen)

Mehr Infos über den Kulturhof Hinter Musegg finden Sie unter:

www.hinter-musegg.ch



Bild: scharfsinn.ch / Micha Eicher