

# Artstätte

BURESTÜBLI  
KRIENS



Wo Tradition modern ist – die Verbindung des Historischen und der zeitgemässen Gastlichkeit. Idyllisch inmitten von Wald und Wiesen gelegen steht die Artstätte am Fusse des Pilatus nur 10 Autominuten vom Stadtzentrum Luzern entfernt. Die Artstätte bietet zwei unterschiedliche gastronomische Erfahrungen: Das «Stübli» betont die traditionelle Schweizer Küche und verwendet regionale Produkte. Das «Mediterrane» konzentriert sich auf eine breite Palette von mediterranen Geschmacksrichtungen und bietet eine Auswahl an vegetarischen und nichtvegetarischen Optionen an.

Wir suchen ab Oktober 2024 oder nach Vereinbarung

## Jungkoch (m/w/d)

Sie kochen leidenschaftlich gerne und haben eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem kreativen Umfeld weiterzuentwickeln und mit hochwertigen regionalen Produkten zu arbeiten. Sie werden Teil eines dynamischen Teams sein und die Chance haben, Ihre Fähigkeiten und Kenntnisse zu erweitern.

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie
- Leidenschaft für das Kochen und die Zubereitung hochwertiger Speisen
- Kreativität und Ideenreichtum bei der Menügestaltung
- Bereitschaft zur Arbeit im Team
- Flexibilität und Belastbarkeit

Wir bieten Ihnen:

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem familiären Betrieb
- Eine faire Vergütung
- Ein angenehmes Arbeitsumfeld in einem motivierten Team
- Die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und umzusetzen
- Regelmässige Weiterbildungen und Schulungen

Wenn Sie sich für eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem freundlichen Team interessieren, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Kontakt: [info@artstaette.ch](mailto:info@artstaette.ch)



Webseite

Artstätte, Hinter-Buholz 110, 6010 Kriens  
Tel +41 (0)41 310 79 29, [info@artstaette.ch](mailto:info@artstaette.ch)  
[www.artstaette.ch](http://www.artstaette.ch)



Instagram