



CHEF DE SERVICE (A)

per September 2026 oder nach Vereinbarung | unbefristet | 70 %

Diese Aufgaben erwarten dich

- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung des Serviceteams
- Sicherstellung eines effizienten und professionellen Serviceablaufs
- Aktive Gästebetreuung, Verkauf und professioneller Umgang mit Reklamationen
- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung des Serviceteams
- Verantwortung für Kasse und Abrechnungen
- Einhaltung des HACCP Konzeptes

Das bieten wir dir

- Motiviertes und junges Team
- Ein motivierendes Arbeitsumfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen
- Bis zu 50% Ermässigung für 4 Personen, bei Konsumation in allen Sinnvoll Betrieben
- Vermittlungsprämie für erfolgreich vermittelte Mitarbeitende

Das bringst du dafür mit

- Mehrjährige Erfahrung im Service
- Zeitlich flexibel
- Körperlich belastbar
- Teamplayer
- Offen für nachhaltige und vegetarisch/vegane Konzepte
- Interesse an Ayurveda und ganzheitlicher Gastfreundschaft
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Über das Flow Food

In der Baragge an der Hauptstrasse 50a in Luzern-Reussbühl riecht es ganz wunderbar. Kein Wunder, denn hier kommen alle Geschmäcker – süss, sauer, salzig, scharf, bitter und herb – aufs Köstlichste zusammen.

Unter dem Namen FlowFood gibt's feinste ayurvedische Küche von Gastgeber Joe.

Wieso steht da Sinnvoll Gastro?

Das Flow Food ist Teil der Sinnvoll Familie, zu welcher über 15 Betriebe gehören. Zusammen kreieren wir genussvolle Momente für unsere Gäste und sind mit Leib und Seele Gastgeber:innen.

Klingt spannend?

Dann melde dich bei Daniela Zedel:

HR +41 41 399 05 04

Bewerbung an: jobs@sinnvollgastro.ch

■● sinnvollgastro.ch