

## **Gastgeber:in mit Verantwortung – Co-Leitung Bistro & Shop (m/w, 60–80 %)**

### **Ab sofort oder nach Vereinbarung**

Mitten in Luzern liegt der Gletschergarten – eine faszinierende Wunderwelt geformt aus Eis, Fels und Zeit. Unsere Gäste erleben Natur, Erdgeschichte und Überraschungen – und geniessen dabei auch unser charmantes Bistro. Für diesen besonderen Ort suchen wir eine engagierte Persönlichkeit für die Co-Leitung von Bistro & Shop.

### **Dein Wirkungsfeld**

Du bist gemeinsam mit der Co-Leitungspartnerin verantwortlich für den lebendigen Tagesbetrieb – von Mise-en-place bis Gäste-Bedienung:

- Du übernimmst an 3–4 Tagen pro Woche die operative Tagesverantwortung.
- Du packst mit an – in der Küche, am Buffet, an der Kasse.
- Du sorgst für Ordnung im Lager, Sauberkeit im Betrieb und für ein stimmiges Erlebnis beim Gast.
- Du machst Personaleinsatzpläne, bestellst Ware und gestaltest das Angebot mit.
- Du vertrittst unsere Werte mit Herz, Humor und Gastgeber:in-Seele.

### **Das bringst Du mit**

- Eine Grundausbildung im Bereich Gastronomie (z. B. Koch/Köchin, Servicefachperson).
- Erfahrung in Küche, Service oder Verkauf – und Lust, Neues mitzugestalten.
- Freude an Teamarbeit, Selbstverantwortung und einem lebendigen Arbeitsalltag.
- Ein Auge fürs Detail, Hygienebewusstsein, und den Willen schön zu Präsentieren.
- Flexibilität für Wochenend- und gelegentliche Abend-Einsätze (bei Events).
- Eine freundliche und offene Art.

### **Das erwartet Dich**

- Eine vielseitige, verantwortungsvolle Aufgabe in einem kreativen Umfeld.
- Meist fixe Arbeitstage und geregelte Bistro Betriebszeiten (Mo-So, 10–18 Uhr, Events ausgenommen).
- Internationales Publikum, familiäres Team, zentrale Lage.
- Zusätzliche Benefits.

### **Klingt das gut?**

Dann werde Teil der Gletschergarten-Familie und gestalte mit uns ein Erlebnis, das bleibt!  
Wir freuen uns auf Deine Bewerbung bis **18. Mai 2025** an [saemi.meyer@gletschergarten.ch](mailto:saemi.meyer@gletschergarten.ch).  
Fragen? Melde dich direkt bei Sämi Meyer (Leiter Marketing & Gastronomie).