



Köch:in 80%

Ab Juni oder nach Vereinbarung

Du bist dynamisch, hast grosse Lust auf eine rein pflanzliche Küche und bist hungrig nach etwas Neuem? Dann passt du zu uns.

Wir suchen dich, entweder bringst du nur wenig Erfahrung mit, dafür ist deine Motivation umso grösser, dich auf die vielseitigen Aufgaben in unserer pflanzlichen Küche einzulassen. Du lernst schnell, bist belastbar und kannst Arbeiten exakt ausführen. Oder aber du hast bereits Erfahrung in gastronomischer Küche gemacht und verspürst eine grosse Leidenschaft für's Kochen. Am besten gepaart mit einer Affinität für die vegane Küche. Beides kann eine wunderbare Erweiterung unseres kleinen und leidenschaftlichen Küchenteams sein! Du hast die Möglichkeit aktiv beim weiteren Ausbau und der Etablierung von Karls Kraut mitzuwirken und deine Persönlichkeit in unser junges, rein pflanzliches und natürliches Restaurant einzubringen.

Hast du dich angesprochen gefühlt und hast Lust dich einzubringen und Karls Kraut mitzugestalten? Dann bewirb dich per E-Mail mit vollständigen Unterlagen bei uns. Wir freuen uns, dich schon bald in unserem Team willkommen zu heissen.

Kontaktperson:

Kilian Tochtermann, karl@karlskraut.ch

Jonas Käppeli, jonas@karlskraut.ch

Karls Kraut:

Ein rundum veganes und natürliches Restaurant in Luzern. Unsere Küche ist gesund, ehrlich, natürlich & vegan – und sie soll vor allem glücklich machen. Wir arbeiten wo immer möglich mit regionalen, saisonalen Rohstoffen in Bio-Qualität. Wir leben unsere Philosophie mit ganzem Herzen.

— KARLS —
KRAUT