



Als breit aufgestellte Unternehmung im vollständigen Familienbesitz mit Standorten in der Nordwest- und Zentralschweiz positioniert sich die LUMEGA AG sowohl als Hotel als auch als Gastronomiedienstleisterin. Unsere Services stehen für Qualität, Lebensfreude und Genuss und werden in jahrzehntelanger Familientradition mit viel Herzblut und Leidenschaft für die Branche weitergegeben. Die Betriebe der LUMEGA AG umfassen über 50 helle Wohlfühlzimmer und Suiten in \*\*\*-Boutique Hotels sowie vier Restaurants mit Gartenterrasse und grosszügige Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Das Gasthaus Linde in Zofingen-Mühlethal - mit einer über 75-jähriger Geschichte - ist ein beliebtes Familien- und Ausflugsrestaurant. Unter dem Motto «Altes bewahren, mit Neuem bereichern» hat Maurin Lustenberger die Leitung des Gasthaus Linde (bietet Platz für rund 200 Gäste im gemütlichen Innenbereich sowie rund 100 Plätze im idyllischen Aussenbereich) übernommen

Zur Verstärkung unseres jungen Küchenteams suchen wir einen kreativen, organisierten und qualitätsbewussten Küchenchef\*in, die/der unser Team mit Leidenschaft und Engagement leitet! Als Herzstück unserer Küche bist Du nach Vereinbarung als

## Sous-Chef \*in

die treibende Kraft in dem traditionellen Gastronomiebetrieb in Zofingen.

### Deine Herausforderungen

- Die Planung, Einkauf und Zubereitung der Gerichte.
- Die stetige Optimierung der Arbeitsabläufe in der Küche.
- Die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften und Standards.
- Aktives Mitkochen während dem Service sowie coachen des Küchenteams.
- Gestaltung der Menüs & Saisonalitäten nach
- Verantwortung für den Wareneinkauf sowie Lagerhaltung & -bewirtschaftung

### Dein Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ oder vergleichbare Qualifikation
- Berufserfahrung als Küchenverantwortliche/r oder in einer vergleichbaren Führungsposition.
- Hohes Bewusstsein für Qualität & Lebensmittelhygiene
- Gute Sozialkompetenz & Organisationsgeschick
- Hohe Flexibilität und grosser Einsatzwillen
- Gute Deutschkenntnisse
- Leidenschaft für Gastronomie

### Unser Angebot

- Geregeltete Arbeits- und Ruhetage
- Fringe Benefit Angebote aus der Dachorganisation der LUMEGA-Betriebe
- Kostenlose Parkplätze
- Kostenlose Konsumation von Getränken
- Ein familiäres Team, geprägt von bereichsübergreifendem Zusammenhalt
- Kurze Entscheidungswege, flache Hierarchie und Kommunikation auf Augenhöhe
- Zukunftsorientierte Employer Value Propositions
- Faire & Marktgerechte Entlohnung
- Auf Wunsch sind Unterkünfte vorhanden
- Gemeinsame Events zur Teamstärkung und viele weitere Highlights

Gelebte Werte sind Dir wichtig und Du möchtest mit Deinem persönlichen Engagement zu unserem nachhaltigen Erfolg beitragen? Dann freuen wir uns auf Deine Online-Bewerbung.



Monika Lustenberger  
Office Management, Human Resources  
T +41 79 477 09 69  
m.lustenberger@lumega.ch