

# Sous Chef\*in 100% gesucht!

## LAUCH im Platanenhof

Seit 2021 betreiben wir mit einem jungen Team als Zwischennutzung das Restaurant LAUCH im Herzen des Kleinbasels. Gekocht wird auf hohem Niveau vegetarisch vegan mit ausschliesslich lokalen Produkten, – kreativ und nachhaltig.

Auf Frühling 25 haben wir eine wunderschöne neue Location gefunden, wo wir auf lange Sicht bleiben können. Der LAUCH im Platanenhof wird ein rein pflanzenbasiertes Restaurant an urbaner Lage mit einem der schönsten Gärten der Stadt! Lieber Gemüse als Sterne. Trendig und zeitgemäss, aber auch gemütlich und mit lockerer Atmosphäre.

Abends mehrgängiges veganes Tasting Menü, am Mittag einfache vegane Mittagsküche. Viel Naturwein & auch alkoholfreie Getränkebegleitungen.

Wir suchen eine engagierte, motivierte Persönlichkeit, die Lust hat den LAUCH im Platanenhof in der Rolle des Sous Chefs mit aufzubauen und weiterzuentwickeln.

Beginn der Anstellung nach Vereinbarung.  
Mitarbeit am aktuellen Standort per Anfang 2025 gewünscht.

### Aufgaben:

- Enge Zusammenarbeiten mit Küchenchef zur Umsetzung der Speisekarte
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- Unterstützung bei der Entwicklung neuer Gerichte und Menus
- Koordination und Überwachung des Küchenteams während des täglichen Betriebs
- Anleitung und Schulung neuer Küchenmitarbeiter
- Überwachung der Zubereitung und Präsentation der Gerichte, um gleichbleibende Qualität sicherzustellen
- Kontrolle der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche (HACCP-Richtlinien)
- Unterstützung bei der Menüplanung und Kalkulation der Kosten
- Mithilfe bei Aufbau und Organisation vom neuen Standort

### Das bringst Du mit:

- Erfahrung in und Interesse an der pflanzenbasierten Küche
- Du bist begeisterungsfähig und ambitioniert
- hast deine Passion in der Gastronomie gefunden
- bist bereit, Dich einer neuen Herausforderung zu stellen
- und bist zusätzlich flexibel und scheust dich nicht vor der Arbeit an Abenden und Wochenenden
- verfügst über eine erfolgreich abgeschlossene Berufslehre als Koch\*Köchin EFZ
- beherrscht Dein Handwerk und bringst mehrjährige Kocherfahrung mit (bestensfalls Erfahrung auf Führungsebene)
- bringst Kreativität und Begeisterung für den Beruf mit, bist ein Teamplayer und belastbar
- Gute Deutsch- & Englischkenntnisse sind zwingend, weitere Sprachen von Vorteil

[www.lauch-basel.ch](http://www.lauch-basel.ch)

Wir freuen uns auf zeitnahe Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an [info@lauch-basel.ch](mailto:info@lauch-basel.ch) / Weitere Auskünfte über Gilbert Engelhard, [info@goldenes-fass.ch](mailto:info@goldenes-fass.ch) oder Michael Grässler erreichbar unter [info@lauch-basel.ch](mailto:info@lauch-basel.ch)