

Teamlead Service (w/m/d) in Vollzeit für unser Lokal in München gesucht



WIR SIND

Das Community Kitchen hat es sich zur Aufgabe gemacht, aus geretteten Lebensmitteln leckere Mahlzeiten zuzubereiten mit der Mission, Lebensmittelverschwendung signifikant zu reduzieren. Diese Mahlzeiten werden sowohl im angeschlossenen Gastraum als auch steril verpackt im Glas in den Handel gebracht. Dazu haben wir in München Neuperlach eine Produktionsküche, in der wir täglich bis zu 7 Tonnen Lebensmittel verarbeiten können. Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, ist die wirksamste Maßnahme im Klimaschutz und so leisten wir auf verschiedenen Ebenen (Individual, Gesellschaft, medial, politisch, Ressourcen), was wir können, um unseren Beitrag für den Klimaschutz zu leisten.

WIR SUCHEN EINE PERSON, DIE ...

- unser Gastro-Team leitet, koordiniert & inspiriert,
- die administrative Aufgaben übernimmt und bei Veranstaltungen (auch abends) unterstützt,
- unseren Gästen den Besuch im Lokal zum Erlebnis macht,
- sich eigenständig inhaltlich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinandersetzt, sich weiterbildet, die Gründe und das System Lebensmittelproduktion und -logistik, sowie die Verhaltenskonsequenzen der Konsument:innen verstehen will,
- eine begeisternde Art hat, Menschen für das Thema Lebensmittelverschwendung und der Reduzierung derselben mitzunehmen. Konkret bedeutet das:
 - Sorge für ein Ambiente, in das man gerne kommt und in dem man sich wie zuhause fühlt: Musik, Dekoration, Sauberkeit (gewischte Tische, sauberer Boden), Ordnung (gestellte Stühle, aufgeräumte Theke)
 - Heiße unsere Gäste willkommen. Die Stammgäste haben Geschichten und freuen sich über die neuesten News; neue Gäste haben Fragen zum Konzept.
 - Fokussiere dich auf das Wesentliche: Gib schöne Teller aus, biete an, was ihnen dazu schmecken kann. Sei konzentriert, biete an, was eh da ist.
- das Ziel hat, langfristige Gäste-Partnerschaften zu entwickeln und zu pflegen,
- kreative Wege findet, wenn mal nicht alles rund läuft,
- in der Lage ist, sich täglich für neue Höchstleistungen zu motivieren. Die Frage hinter der Aufgabe lautet: **Was kann ich heute tun, um unsere Mission zu erfüllen?**
- teamfähig ist und Unterschiedlichkeit bei Menschen feiert, anstatt sich bedroht zu fühlen,
- andere nicht belehrt, sondern mit ihnen auf Augenhöhe umgeht,
- Verantwortung trägt für die Freiheiten, die sie bei uns hat,
- bereit ist, über sich hinaus zu wachsen.

WIR BIETEN

- Flexible Arbeitszeiten: Wir öffnen derzeit an 6 Tagen pro Woche: Montag bis Freitag von 8.30 bis 16 Uhr und Sonntag von 10 bis 16 Uhr. Veranstaltungen können auch samstags oder abends stattfinden.
- Partizipation: Hier bist du nicht irgendwer. Wir sehen dich, wir schätzen dich, wir vertrauen dir und deinen Kompetenzen, dass du deinen Bereich bestmöglich entwickelst.
- Wertschätzung: Neben einem fairen Gehalt erhältst du, was du brauchst, um über dich hinaus zu wachsen.

Interessiert? Dann sende uns eine Audio- oder Videonachricht an +49 171 12 33 483 oder eine E-Mail an servus@community-kitchen.com. Beantworte dabei bitte folgende Punkte:

- Wer bist du und warum möchtest du Teil unseres Teams werden?
- Was sind deine Stärken und was macht dir bei der Arbeit am meisten Spaß?
- Hast du schon Erfahrung in der Gastronomie oder bei der Gästebetreuung?
- Warum bist du die oder der Richtige für uns?
- Was ist dein jetziges Gehalt (Voll-/Teilzeit?) und deine Gehaltsvorstellungen?
- Ab wann kannst du bei uns für wie viele Stunden pro Woche arbeiten?

Vielen lieben Dank für deine Bewerbung im Community Kitchen. Wir freuen uns auf dich!