

Stellenanzeige: Betriebsleiter*in (m/w/d) für ein Impact-Café von Community Kitchen

Über uns:

Was ist Community Kitchen?

Community Kitchen ist ein Unternehmen, das sich dem Klimaschutz verschrieben hat. Wir führen auch Workshops mit Schülern durch, um das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung zu schärfen, und möchten so Einfluss auf ihre Entscheidungen nehmen, die unsere Gesellschaft prägen werden.

Nun eröffnen wir ein neues Café mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit, regionale Produkte und hohe Qualität. Unser Ziel ist es nicht nur, unseren Gästen eine gemütliche Atmosphäre zu bieten, sondern auch bewusstes Konsumverhalten zu fördern. Wir möchten einen Raum schaffen, der für alle offen ist, sodass sich jeder willkommen fühlt.

Was servieren wir dort?

- > Herzhafte Gerichte aus Brot, Croissants mit verschiedenen herzhaften Belägen
- > Süße Gerichte aus Croissants mit fruchtigen/schokoladigen Belägen, Kuchen
- > Salate (mit geretteten Lebensmitteln), tägliche Suppen

Unsere Öffnungszeiten: Wir haben am Wochenende geöffnet und veranstalten nachmittags Events.

Wir suchen einen Betriebsleiter*in (m/w/d), die/der unser Café mit Vision, Engagement und eigenen Ideen führt, um einen Ort zu schaffen, an dem jeder gerne isst und trinkt.

Die Aufgabenbereiche:

- **Erstellung von Dienstplänen** unter Berücksichtigung der betrieblichen Anforderungen und der Verfügbarkeit der Mitarbeiter
- **Catering-Management:** Planung, Organisation und Durchführung von Catering-Events mit überwiegend geretteten Lebensmitteln – inklusive Teamkoordination, Menüplanung mit geretteten Lebensmitteln, gekauften Essen und Berücksichtigung von Allergien
- **Sicherstellung der Hygienestandards:** Gewährleistung und Überwachung der strikten Einhaltung von Hygienerichtlinien, Durchführung regelmäßiger Kontrollen und Schulung des Teams
- **Nachhaltigkeitsmanagement:** Implementierung und kontinuierliche Verbesserung nachhaltiger Prozesse im Café, wie Abfallmanagement, Recycling und Verwendung von regionalen und biologischen Produkten
- **Teamführung:** Koordination mit unseren drei jungen Freiwillige die mit Leidenschaft dieses Café gestalten, Unterstützung bei der Personalplanung/-schulung/-motivation, Förderung eines positiven Arbeitsumfeldes und hoher Servicequalität, Zusammenarbeit mit Menschen, die motiviert sind zu lernen und unser Café zu unterstützen (wie unsere sehr vielfältigen Ehrenamtlichen)
- **Qualitätssicherung:** Sicherstellung der hohen Qualität von Speisen/Getränken und Aufrechterhaltung der Kundenzufriedenheit durch freundlichen Kontakt zu den Gästen in unserem Café, Entwicklung neuer Produkte auf Basis von Gästefeedback

Was Sie mitbringen:

- Leidenschaft für gutes Essen sowie die aktive Beteiligung an der Eröffnung unseres Cafés und Unternehmens
- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie: es wäre von Vorteil, eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich zu haben und Erfahrung durch Arbeiten in einer Küche
- Starke organisatorische Fähigkeiten: Erstellung von Dienstplänen und Organisation von Events
- Hohes Verantwortungsbewusstsein, Fähigkeit Hygienestandards durchzusetzen und zu überwachen
- Teamorientierung, ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeiten und eine lösungsorientierte Arbeitsweise
- Erfahrung in der Führung von betrieblichen Aspekten (z.B. Kostenkontrolle, Budgetierung, Dokumentation)

Was wir bieten:

- Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Position in einem innovativen und nachhaltigen Café
- Ein motiviertes Team und ein angenehmes Arbeitsumfeld, in dem Ihre Ideen geschätzt werden
- Die Möglichkeit, aktiv zur Entwicklung und zum Wachstum eines zukunftsorientierten Unternehmens beizutragen
- Eine faire Vergütung und flexible Arbeitszeiten
- Eine Führungsrolle mit viel Raum für Kreativität in einem Impact-Unternehmen

Interessiert?

Wenn Sie eine Leidenschaft für nachhaltige Gastronomie, Teamführung und organisatorische Verantwortung haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen (Lebenslauf und Referenzen) an

servus@community-kitchen.com.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!