

DATUM: 05. Mai 2022
BETREFF: Küchenleitung "Mittel zum Leben"

Küchenleitung Produktion "Mittel zum Leben" / Kaufladen, d/w/m, ab sofort 40 Stunden/Woche, fest

Für unsere Produktlinie Mittel zum Leben suchen wir eine*n Koch/Köchin, die*der die Führung dieses Bereiches übernehmen möchte. Du bist verantwortlich für die Produktion und maßgeblich am kreativen Prozess unter der Führung unseres Küchenchefs Micha Schäfer beteiligt. Gerade jetzt passiert unheimlich viel, das deinen Einsatz braucht: Noch in diesem Jahr wird unser Kaufladen in der Charlottenstraße eröffnen, der mit Mahlzeiten befüllt werden möchte. Daher suchen wir jemanden, der*die die Produktion unserer nobelhaften Lebensmittel mit reichlich Erfahrung, Eigenverantwortung und Qualitätsfanatismus eigenständig wuppt.

Was wir suchen:

Aufgaben

Produktion der Lebensmittel für unseren Direktverkauf (über Online-Shop und Kaufladen) sowie für unsere B2B-Kunden
Erstellung und Umsetzung eines Produktionsplans
Entwicklung der Produkte in Zusammenarbeit mit Micha Schäfer
Warenbestellung und Kalkulation
Dokumentation und Optimierung der Prozesse und Strukturen
Aktive Mitgestaltung der strategischen Ausrichtung und Weiterentwicklung
Supervision und Anleitung von Mitarbeitenden und Aushilfen

Profil

Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin oder Koch ist uns weniger wichtig als Erfahrung/Talent/Lernwille. Ansonsten wünschen wir uns:

Ausgesprochene Affinität zu Qualität und unseren Werten
Sicheren Umgang mit Wareneinsätzen und Produktkalkulationen
Souveräne Nutzung von Google Sheets & Docs und digitalen Tools
Liebe zu Details und gutem Handwerk
Offene und respektvolle Kommunikation
Organisationstalent und Improvisationsgabe

Was wir bieten:

Ordentliche Arbeitsbedingungen

Wir denken Gastronomie neu. Eine positive Arbeitskultur mit fairen, transparenten Löhnen ist nur ein Aspekt davon. Ebenso haben alle Mitarbeitenden in Küche und Service Anspruch auf ein 2-wöchiges, bezahltes Praktikum. Gerade diese Stelle bietet zudem reichlich Raum zu kreativer Mitarbeit. Derzeit ist noch alles in Entwicklung, aber im Rahmen des Möglichen ist es uns auch hier ein Anliegen, individuell passende Lösungen (etwa bei den Arbeitszeiten) zu finden.

Arbeit mit Wert/en

Wir sehen uns als Vorreiter*innen einer besseren Speise- und Konsumkultur. In unserem Speiselokal an der Friedrichstraße kochen wir brutal lokal und arbeiten partnerschaftlich und transparent mit unseren Produzent*innen zusammen. In unseren Unternehmenszweigen außerhalb des Speiselokals – dem Online-Shop, unserem Kaufladen sowie unserer Lebensmittelserie - denken wir all diese Themen weiter. Auch darüber hinaus engagieren wir uns gesellschaftlich und treten aktiv für unsere Werte ein.

Inklusives Umfeld

Nicht umsonst gelten wir als das politischste Restaurant Deutschlands: Wir arbeiten aktiv gegen Sexismus, Rassismus und sonstige Formen der Diskriminierung und belegen dafür Trainings und Weiterbildungen. Wir freuen uns über Bewerbungen von Menschen, die strukturell benachteiligt sind.

Bei uns sind LGBTQ*-Personen, POC, neurodivergente Personen und Menschen mit Behinderungen ausdrücklich willkommen und auch schon im Team repräsentiert. Auch "ältere Semester" möchten wir herzlich einladen, sich zu bewerben. Ebenso finden wir Lösungen, falls du Sorgeverantwortung (z.B. ein Kind oder zu pflegende Angehörige) hast.

Reichlich Gestaltungsraum

Wir sind ein junger Unternehmenszweig. Es gibt also noch viel Spielraum, Prozesse und Strukturen und auch den weiteren Teamaufbau mitzugestalten. Du arbeitest also nicht nur stupide irgendwelche Aufgaben ab, sondern spielst eine aktive (und hoffentlich kreative) Rolle in der Weiterentwicklung unserer Mittel zum Leben. Wir freuen uns auf Erfahrung, Ideen und Engagement.