

Chefkoch/-köchin - KüchenleiterIn für Catering **30-40h/Woche**

Wer wir sind und was wir bieten:

- **Unsere Küchenlinie** "Traditionelles, aber auch Speisen aus aller Welt", "Gesundes aber auch herzhaft Deftiges", "Kreativ, bodenständig, bunt, filigran", "rein vegetarisch, aber, psst, wir hängen das nicht an die große Glocke ;-)"
- **Unsere Unternehmenswerte:** Achtsamkeit und Wertschätzung, Qualität, Engagement und Authentizität.
- Wir gehören zu den PionierInnen der nachhaltigen Catering-Szene. **Nachhaltigkeit** ist bei uns keine leere Worthülse! 100% kontrolliertes Bio-Sortiment, Speisen sind möglichst "plant based", Schwerpunkt auf Regionalität und Saisonalität, Vermeidung von Abfall.
- Die Möglichkeit, dir dein Küchenteam selbst aufzubauen.
- Kaum zu glauben! Du wirst abends, am Wochenende und an Feiertagen oft frei haben. Es wird kein klassisches "9 to 5" geben, aber **Work-Life Balance** ist uns ein Anliegen, das wir sehr ernst nehmen!

Wir erwarten:

- Du sollst ein/e verdammt gute Koch/Köchin sein! Wir wünschen uns Top Qualitätsbewusstsein gepaart mit einer großen Portion Kreativität._____
- Als KüchenleiterIn musst du Ausdauer haben, stressresistent sein. Flexibilität - Kurzfristigkeit und Unvorhersehbares dürfen dich nicht aus der Bahn werfen.
- Führungsfähigkeit - du bist für die Personalplanung und die Koordination aller Arbeiten in der Küche verantwortlich. Du brauchst dafür Durchsetzungsvermögen, musst motivieren, fördern, delegieren können, brauchst gute Kommunikationsskills.
- Organisationsfähigkeit & Zeitmanagement - Auf dich muss absoluter Verlass sein! In der Hochsaison wirst du täglich mehrere Caterings "schicken". Das geht nur bei sehr detaillierter Planung und am einfachsten mit der Hilfe von Excel Tabellen.
- Unternehmerisches Denken - Bei den Worten Kostenrechnung, Betriebsmitteleinsatz und Wareneinsatzplanung dürfen sich nicht deine Nackenhaare sträuben!
- Stichworte Instandhaltung Geräte, Einhaltung HACCP (Reinigung, Schädlingsmonitoring), korrekte Lagerhaltung sollten dir bekannt sein.

Was erwartet Dich:

- Caterings für Events von 15 bis 600 Pax; Konferenzen, Workshops, Firmenfeiern, private Feste & Hochzeiten
- 30 bis 40 Stunden/Woche (je nach deiner Verfügbarkeit und Auftragslage) ab Anfang September 2021
- TeamleiterIn für 3 bis 6 Personen
- Standort Wien, 12. Bezirk, Längenfeldgasse

Bezahlung je nach Qualifikation und Erfahrung - Richtwert € 2.500,- brutto für 40 Wochenstunden.

Wir freuen uns auf eure Bewerbungen an office@gaumenfreundinnen.com bis 30.06.2021!

