

kantine

Wir suchen eine/n Koch/Köchin!

Klimakrise, Nachhaltigkeit, Tierschutz,... sind keine bloßen Schlagworte, wir richten unsere Tätigkeiten danach aus. Der Betrieb muss möglichst Ressourcen schonend agieren, das beinhaltet für uns auch eine fleischlose Küche.

Ein Anliegen ist uns die gemeinsame Entwicklung eines „signature dish“, für das die Menschen auch ohne Veranstaltung die Kantine besuchen.

Wir versuchen, soweit es den gesetzlichen Regelungen entspricht, auf Einwegverpackungen und Plastik zu verzichten.

Die Produkte, die wir in der Gastronomie verwenden, werden regional bezogen oder sind fair gehandelt - wenn möglich in Bio Qualität. Kooperationen mit regionalen Partner*innen sind wünschenswert.

Gesucht wird ab September 2021 eine/n Koch/Köchin mit mehrjähriger Berufserfahrung. Arbeitszeiten und Stundenausmaß nach Absprache. Wir sind offen für individuelle Stellengestaltungen z.B. eine Kombination aus Küchen- und Bartätigkeiten.

Zu deinen Aufgaben gehört das Zubereiten der Speisen sowie die Künstlerverpflegung an Veranstaltungstagen. Eine aktive Mitarbeit bei der Planung der Speisen ist erwünscht.

Anforderungen

Du bist belastbar, motiviert und ein/e Teamplayer/in. Außerdem bringst du ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Flexibilität mit. Im Idealfall verfügst du über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin.

Zur Orientierung noch ein paar Fakten

Räumlichkeiten: Kantine mit Tresen und weiteren Sitzmöglichkeiten (ca. 160m²), Küche (ca. 25 m²), Freifläche/Terrasse (ca. 90 m²), sanitäre Anlagen, Lagerräume

Öffnungszeiten (bei Normalbetrieb): Di-Do 18-24 Uhr, Fr 18-2 Uhr, Sa 14-2 Uhr, So/Mo Ruhetag (ganz vereinzelte Ausnahmen möglich)

Wir bieten einen fairen Arbeitsplatz, marktconforme Bezahlung über Kollektivvertrag, ein tolles Team, Umgang auf Augenhöhe. Wir freuen uns über deine Bewerbung inklusive Lebenslauf per E-Mail an kaufmann@spielboden.at