

## KÜCHENLEITUNG

GESUCHT



Du kochst leidenschaftlich gerne und bist eine erfahrene Küchenleitung, die es liebt, hungrige Mägen zu füllen und Menschen kreativ für Essen zu begeistern? Dann haben wir die perfekte Stelle für Dich! Zum Aufbau und der Leitung von menage – die gabara Gastronomie in der Mensa der pädagogischen Hochschule Wien (1100 Wien) suchen wir für das Campus Cafe (Öffnungszeiten Mo-Fr 14:00 – 19:00 Uhr) eine **Küchenleitung** zum ehestmöglichen Arbeitsbeginn im Ausmaß von 37 Wochenstunden.

### Was Dich bei uns erwartet

Unser Campus Cafe ist das Herzstück des PH - Campuslebens. Hier treffen sich Studierende, Lehrpersonen und Mitarbeiter:innen – ein bunter Mix aus Menschen, die mehr als nur eine schnelle Mahlzeit suchen. Wir legen Wert auf frische Zutaten, der Verwendung von regionalen und lokal produzierten Lebensmitteln, nachhaltige Konzepte und kreative Gerichte, die das Student:innenleben bereichern. Du arbeitest Hand in Hand mit psychosozialen Fachkräften und den Teilnehmer:innen des Projekts ChancenZUKUNFT Wien zusammen. Bei uns kannst Du deine kulinarische Kreativität und Deine wertschätzende, kollegiale Arbeitsweise im Rahmen unserer Grundausrichtung ausleben und die Mensa gemeinsam mit dem Team zu einem Hotspot für gesunde und köstliche Ernährung machen.

### Deine Aufgaben

**Leitung und Organisation:** Du führst das Küchenteam und sorgst für einen reibungslosen Ablauf von der Kalkulation (Wareneinsätze, Personalkosten, etc.), Planung der Speisen, Warenbestellung bis hin zur Ausgabe der Menüs und Abrechnung.

**Kreativität und Vielfalt:** Du entwickelst abwechslungsreiche, gesunde und nachhaltige saisonale Gerichte, Snacks, ..., die den Geschmack unserer vielfältigen Gäste treffen. Vegetarisch, vegan, regional und international - Du hast die Freiheit, Neues auszuprobieren! Die Verwendung von regionalen und lokal produzierten Lebensmitteln und einem Anteil von „bio“ Lebensmitteln ist uns und der Pädagogischen Hochschule ein Anliegen!

**Frische Zutaten und Qualität:** Du achtest auf die Verwendung hochwertiger und frischer Zutaten und hast ein Auge für die Details.

**Verantwortung:** Du überwachst die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards sowie alle gesetzlichen Vorgaben und sorgst dafür, dass in deiner Küche alles reibungslos läuft.

**Teamwork und Schulung:** Du motivierst dein Team und förderst ihre Weiterentwicklung durch regelmäßige Schulungen und Feedback.

## KÜCHENLEITUNG

GESUCHT



### Das bringst Du mit

Eine abgeschlossene Ausbildung als Köch:in und Erfahrung in einer leitenden Position in der Gastronomie oder mehrjährige facheinschlägige Erfahrung als Gastronomieleitung.

Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Flexibilität und rasche Auffassungsgabe

Kreativität und Leidenschaft für das Kochen – Du liebst es, Gäste mit neuen Ideen zu überraschen, optimalerweise hast Du auch Erfahrung mit veganen und vegetarischen Kreationen.

Organisationstalent und Führungsqualitäten – Du weißt, wie man ein Team motiviert und erfolgreich durch den Tag führt und löst Konflikte konstruktiv.

Gutes kaufmännisches Wissen und organisatorisches Geschick.

Ein Herz für nachhaltige und gesunde Küche – regionale Zutaten und moderne Ernährungskonzepte sind Dir wichtig.

Belastbarkeit und Flexibilität – auch in stressigen Situationen behältst Du den Überblick und die gute Laune.

Du hast Erfahrungen als Fachanleitung und in der Ausbildung von Mitarbeiter:innen.

Effizientes und serviceorientiertes Arbeiten, gepflegtes Erscheinungsbild und gute Deutschkenntnisse

### Warum Du bei uns arbeiten solltest

Verantwortungsvolle und sinnstiftende Tätigkeit: Das Projekt ChancenZUKUNFT unterstützt junge Menschen mit multiplen psychosozialen Problemstellungen und psychischen Diagnosen dabei, einen (Wieder)Einstieg ins Arbeits- oder Ausbildungsleben zu finden. Dein Fingerspitzengefühl in der Zusammenarbeit und deine Empathie werden hier besonders geschätzt.

Work-Life-Balance: Geregelte Arbeitszeiten ohne die typischen Abend- und Nachtschichten der Gastronomie und eine gute öffentliche Verkehrsanbindung.

Gestaltungsfreiheit: Deine Ideen sind gefragt! Bring deine Vision von moderner Mensaküche ein und gestalte den Speiseplan aktiv mit.

Das Bruttogehalt auf Vollzeitbasis beträgt lt. Gastro KV (BG 1) mindestens EUR 2.597,00. Abhängig von beruflicher Qualifikation und Erfahrung ist die Bereitschaft zu einer entsprechenden Überzahlung gegeben.

# gabara**ge**

## KÜCHENLEITUNG

GESUCHT



Werde Teil unseres Teams und bring frischen Wind in die Mensaküche! Wir freuen uns auf Deine Bewerbung mit Lebenslauf und Motivationsschreiben bis 3.11.2024 an die Geschäftsleitung unter [geschaeftsleitung@gabarage.at](mailto:geschaeftsleitung@gabarage.at).

### Zum Träger:

gabara**ge** - manufacture (gabara**ge**) - ist ein social business, dass sich seit über 23 Jahren der sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit verschrieben hat.

menage - die gabara**ge** Gastronomie folgt dem Leitsatz des Trägers gabara**ge**: „Alle(s) braucht eine zweite Chance“ mit regionaler, saisonaler Küche in wiederverwendbaren Gefäßen. Die kreativen Räumlichkeiten mit Upcycling Interieur transportieren die Botschaft der Nachhaltigkeit und der sozialen, ökologischen Ziele des Unternehmens.

Im Campus Cafe wird das Projekt ChancenZUKUNFT Wien mit dem Verein gabara**ge** manufacture umgesetzt.

Das Projekt ChancenZUKUNFT Wien bietet insgesamt 24 Jugendlichen und jungen Erwachsenen mit psychischen Herausforderungen zwischen 15 und 25 Jahren nach Abbruch einer Schule, Lehre oder Ausbildung Tagesstruktur und Beschäftigung sowie die Möglichkeit auf einen Ausbildungsplatz.