

GESUCHT AB DEZEMBER 2021



Leitung des Gastronomiebetriebes Hofküche

Für den laufenden Betrieb der Hofküche am DORFPLATZ St. Andrä-Wördern suchen wir eine engagierte Leitung für 25 Stunden pro Woche. Die HOFKÜCHE ist ein Gastronomiebetrieb mit frisch und selbst gekochten, regionalen und vorwiegend biologischen Speisen sowie Kulturangeboten.

Aufgaben der Leitung sind Koordination des laufenden Mittagsgeschäftes und der Abendveranstaltungen, Personalmanagement, Überblick über Einnahmen und Ausgaben, Vermietung für Veranstaltungen, inhaltliche Abstimmung mit Geschäftsführung und Hofküchenteam und Werbung auf Sozialen Medien und Webseite.

Wir suchen eine Person mit

- Erfahrung in der Gastronomie und/oder Erfahrung in Teamleitung und Projektmanagement innerhalb eines Social Business.
- Enthusiasmus für die Arbeit in der Hofküche und Freude am Kontakt mit Gästen und Kund*innen.
- Verständnis für das Gesamtprojekt DORFPLATZ.
- Sozialkompetenz und guter Teamfähigkeit.
- Umsetzungskraft, Flexibilität und Kommunikationsfreude.

Wir bieten

- ein eingespieltes Küchen- und Schankteam,
- Platz zum Entwickeln und Umsetzen eigener Ideen und Schwerpunkte und
- einen kreativen Ort mit besonderem Flair.

Anstellungsverhältnis

- Bezahlung laut KV mit Überzahlung je nach Qualifikation
- Anstellungsausmaß: 25 h/Woche
- Start: 1. Dezember 2021

Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Motivationsschreiben bis 1. November 2021 an hofkueche@dorfplatz-staw.net.

Die Hofküche ist eingebettet im DORFPLATZ, einem Zentrum für kooperatives Arbeiten und Leben im Ortskern von St. Andrä-Wördern – ein Mit- und Nebeneinander von Handwerker*innen und Künstler*innen in kleinen Werkstätten, einem Gemeinschaftsbüro, Veranstaltungen und der gemeinschaftlich genutzten Infrastruktur.

Mehr Info: www.hofkueche.net und www.dorfplatz-staw.net

St. Andrä-Wördern, 29.9.2021