

## **Stellenausschreibung: Caféleitung (50 %, ab 15. Februar 2025)**

Wir suchen eine engagierte und motivierte Caféleitung zur Verstärkung unseres Teams im **Alten Waschhaus**. Die Stelle ist eine 50 %-Position, ab dem **15. Februar 2025**, zunächst für 1,5 Jahre befristet. Die Arbeitszeit umfasst **20 Stunden pro Woche**, verteilt auf mindestens 3 Tage à 6,5 Stunden. Die Kernarbeitszeit liegt vor allem im Zeitraum von **10:00 bis 17:00 Uhr**. Dein Arbeitsplatz befindet sich überwiegend im Büro, mit flexibler Unterstützung vor Ort im Café. Pro Monat arbeitest du ein komplettes Wochenende regulär vor Ort und bist an einem weiteren Wochenende flexibel als Springer\*in im Einsatz. Unter der Woche bist du an drei Tagen tätig – bei Wochenendarbeit gibt es entsprechende Ausgleichstage. Auch eine Besetzung als Werkstudierendenjob ist möglich.

## **Deine Aufgaben:**

### **Teamleitung und -schulungen:**

- Organisation und Durchführung von Einstellungsgesprächen sowie Probearbeiten für neues Personal
- Durchführung von Teammeetings mit dem gesamten Team sowie regelmäßigen Besprechungen mit dem Schichtleitungsteam
- Anleitung und Leitung der Schichtleitungen
- Koordination von Aufgaben und Verantwortung für die Leistung des Teams
- Unterstützung bei Herausforderungen und Durchführung von Personalschulungen, insbesondere zur Kaffeezubereitung

### **Headbarista-Funktion:**

- Verantwortung für die Qualitätssicherung bei der Zubereitung aller Getränke (Kaffee, Tee, Spezialitäten)
- Schulung des Teams in Barista-Techniken und Pflege der Kaffeemaschinen
- Entwicklung neuer Rezepte und Getränkespezialitäten in Zusammenarbeit mit dem Team
- Sicherstellung der Einhaltung von Standards bei der Zubereitung aller Getränke

### **Hygiene und Sauberkeit:**

- Verantwortung für die Einhaltung von Hygienestandards im Café
- Leitung der Sauberkeitsstandards im Innen- und Außenbereich

### **Tagesabläufe und Kommunikation:**

- Weitergabe von wichtigen Informationen und Anweisungen an das Team
- Optimierung von Abläufen und Erinnerung an Standards
- Mitdenken und aktive Beteiligung an der Weiterentwicklung von Prozessen

### **Foodmanagement und Menüplanung:**

- Absprache mit dem Foodmanagement-Team zu neuen Ideen und Rezepten
- Anpassung des Menüs an saisonale Gegebenheiten (Winter- und Sommermenüs)

**Budgetverwaltung:**

- Planung und Überwachung des Budgets für Ausgaben wie Dekoration, Equipment und Einkauf

**Veranstaltungsmanagement:**

- Planung und Koordination von Hochzeiten, Kulturveranstaltungen und Workshops, vor allem im Bereich "Catering" und "Location"
- Betreuung und Nachbereitung der Veranstaltungen

**Flexibler Einsatz im Café:**

- Übernahme von Springer-Diensten unter der Woche bei erhöhtem Arbeitsaufkommen
- Unterstützung des Teams bei schwachen Besetzungen oder besonderen Herausforderungen

**Das bringst du mit:**

- Erfahrung in der Gastronomie oder einer vergleichbaren Rolle
- Teamleiter- oder Führungserfahrung
- Organisationstalent und strukturierte Arbeitsweise
- Kommunikationsstärke und Freude an der Arbeit im Team
- Begeisterung für Kaffee und hochwertige Produkte
- Fundierte Kenntnisse in der Kaffeezubereitung und Interesse an der Weiterentwicklung von Barista-Fähigkeiten
- Flexibilität und Bereitschaft, an mindestens einem Wochenende pro Monat regulär sowie einem weiteren Wochenende als Springer\*in zu arbeiten
- Kreativität und Offenheit für neue Ideen, insbesondere in der Menügestaltung und Prozessoptimierung

**Das bieten wir dir:**

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kreativen Umfeld mit viel Gestaltungsspielraum
- Strukturierte Einarbeitungsphase durch die aktuelle Caféleitung
- Eigenverantwortliches Arbeiten und die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen
- Feste Arbeitszeiten, die individuell abgestimmt werden (z. B. vormittags/nachmittags)
- remote arbeiten einmal pro Woche möglich
- Mitarbeit in einem motivierten und herzlichen Team
- Zugang zu internen Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vergünstigungen auf Speisen und Getränke im Café
- Ein Arbeitsplatz in einer inspirierenden Umgebung, in der Nachhaltigkeit und Qualität im Vordergrund stehen
- Das Jahresbruttogehalt für diese Position beträgt 20.000 Euro.

**Bewerbung:**

Hast du Lust, Teil unseres Teams zu werden? Dann sende deine Bewerbung inklusive Lebenslauf bis zum **31. Januar 2025** an Ansprechpartnerin **Svenja Fürbringer-Raschke** [sf.kosmos.verein@gmail.com](mailto:sf.kosmos.verein@gmail.com) - vielen Dank.