



Stellenausschreibung: Küchenleitung (d/w/m)

Das silent green ist ein Veranstaltungsort und unabhängiges Projekt, das in den historischen Räumlichkeiten des ehemaligen Krematoriums Wedding eine in Berlin einzigartige Heimat gefunden hat. In privater Trägerschaft versteht sich das 2013 gegründete Kulturquartier als geschützter Raum, in dem gedacht, geforscht und experimentiert werden kann. Mit der historischen Kuppelhalle und der industriell anmutenden Betonhalle verfügt das silent green über zwei einzigartige Spielstätten, die für Konzerte, Screenings, Ausstellungen, Lesungen und Events aller Art genutzt werden.

Das Herzstück dieses Kulturortes bildet die im Seitenflügel des Gebäudes angesiedelte Gastronomie, das MARS | Küche & Bar. Der Schwerpunkt liegt zunächst auf der Tagesgastronomie (80 Sitzplätze) mit Mittagstisch unter der Woche und Brunch am Wochenende. Neben dem MARS gibt es noch das Little MARS, den kleinen Schwesternplaneten (40 Außenplätze), das hausgemachte Snacks, Kuchen & Getränke serviert. Außerdem bietet das MARS kulinarische Verpflegung und Caterings für Tagungen und Konferenzen, Workshops, Firmenfeiern, Empfänge und andere Events an. Und bei Abendveranstaltungen sorgt es hinter der Bar für Getränke. Das Team steht bei der Planung und Durchführung der Veranstaltungen gastronomisch zur Seite und bereichert Gäste und Besucher*innen mit kulinarischen Highlights: Buffets oder Flying Food, Stehempfang oder ein gesetztes Dinner. Alles ist möglich! Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir langfristig eine*n neugierige*n und verantwortungsvolle*n **Küchenleitung** die*der Interesse mitbringt, das MARS in den kommenden Jahren weiter auszubauen und so einen in Berlin einzigartigen Ort zu schaffen.

Zu den anfallenden Aufgaben gehören:

- Entwicklung und Umsetzung der Karten (Lunch, Brunch, Dinner) mit Schwerpunkt auf regionale & saisonale Bio Produkte sowie vegetarische Küche
- Ausarbeitung und Umsetzung von Menüs für Event-Catering (Portfolio)
- Ausarbeitung und Umsetzung von Formaten/Konzepten für MARSEvents (Special Sunday)
- Wareneinkauf und Warenkontrolle
- Inventur Erfassung, Waren Management
- Kalkulation und Kostenmanagement
- Dienstplanung und Koordination des Küchenteams
- Hauptverantwortung für die Umsetzung und Kontrolle der Qualitäts- und Servicestandards sowie Hygienevorschriften inkl. Unterweisung der Mitarbeiter

- Effiziente, transparente und enge Zusammenarbeit zwischen allen Abteilungen mit dem Ziel der optimalen Qualität
- Verantwortung für die Umsetzung und Kontrolle der Qualitäts- und Servicestandards sowie Hygienevorschriften inkl. Unterweisung der Mitarbeiter
- Effiziente, transparente und enge Zusammenarbeit zwischen allen Abteilungen mit dem Ziel der optimalen Qualität
- Gewährleistung der Arbeitssicherheit sowie der Hygienevorschriften nach HACCP Reporting / Kassenbuch und Abrechnungs-Kontrolle
- Verantwortlichkeit für die Ausbildung im Sinne der AEVO als Ausbildungsbetreuer*in bzw. Auszubildende*r des Silent Green im Bereich Küche (kein Muss)
- Führen von Betriebs Tagebüchern

Eigeninitiative und selbstständiges Arbeiten in der Gestaltung und Erfüllung der Aufgabenfelder ist ausdrücklich erwünscht. Zudem ist die Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten, auch in den Abendstunden und am Wochenende Voraussetzung für die Zusammenarbeit.

Du bringst mit:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (m/w/d)
- Teamführungsqualitäten mit Freude und Loyalität
- Verantwortungsbewusstsein und eine eigenverantwortliche Arbeitsweise
- eine aufrichtige Gast- und Serviceorientierung
- Teamfähigkeit
- Engagement und Motivation, Gäste neu zu begeistern und ein wertvolles Team Mitglied zu sein
- Begeisterungsfähigkeit, Teamgeist und Flexibilität
- Ausgeprägtes Organisations- und Kommunikationstalent
- Belastbarkeit und Freude an selbstständiger und exakter Arbeitsweise
- Herausragendes Engagement, Dienstleistungsbereitschaft und großes Interesse an einer teamorientierten Arbeitsweise
- Ein Bewusstsein für die wirtschaftliche Situation eines Unternehmens
- Lösungsorientiertheit
- Aktives Erkennen und Nutzen von Optimierungs- und Innovationspotenzialen

Das silent green und MARS sind fest in der Nachbarschaft und im Wedding Kiez verankert. Sowohl der Kundenkontakt wie auch die Zusammenarbeit mit Erzeuger*innen und Händler*innen ist bewusst, bezirkstnah und freundschaftlich. Der eigene Dachgarten ist das Aushängeschild für die Ausrichtung und Philosophie des Ortes: grün und ganzheitlich, handwerklich und hausgemacht. Im MARS bieten wir einen fairen und sozialverträglichen Dienstplan, eine digitale Arbeitszeiterfassung, leckeres Essen, Urlaub und Einblicke hinter die Kulissen von Kulturveranstaltungen jeder Art. Eine Beteiligung am Trinkgeld ist selbstverständlich auch mit dabei.

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche und spannende Aufgaben
- Ein fröhliches, hochmotiviertes Team
- Flexible Arbeitszeitgestaltung
- Faire Bezahlung und Überstundenregelung
- Hochwertiges Mittagessen zum Einkaufspreis in der hauseigenen Gastronomie MARS
- Einen Dachgarten mit selbstgezogenen Kräutern und Gemüse
- Einen der schönsten Arbeitsplätze der Stadt, zentral und doch mitten im Grünen

Wir begrüßen die Vielfalt unserer Mitarbeiter*innen und freuen uns auf Bewerbungen von allen Interessierten, unabhängig von deren kultureller und sozialer Herkunft, Alter, Religion, Geschlecht, Beeinträchtigung und sexueller Identität.

Wenn Du Dich in dieser Beschreibung wiederfindest, Teil unseres Teams werden möchtest und Dir vorstellen kannst, gemeinsam mit uns die Zukunft des silent green zu gestalten, freuen wir uns auf Deine Bewerbung. Bitte schicke diese an mars@silent-green.net (Lebenslauf, Motivationsschreiben, Zeugnisse) mit dem Betreff: „Bewerbung Küchenleitung“ und unter Angabe deiner Gehaltsvorstellungen.