

Die GkF mbH, Betreiberin des Z-Bau – Haus für Gegenwartskultur, sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Gastronomische Leitung/ Abteilungsleitung, 30 - 33 Stunden, unbefristet, zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Bewerbungszeitraum: Ab sofort bis 14.01.2019 (Posteingang)

Der Z-Bau ist als Haus für Gegenwartskultur ein offener, szenen- und spartenübergreifender Kultur- und Veranstaltungsort im Süden von Nürnberg. Das Haus wurde im Oktober 2015 nach längerer Sanierung neu eröffnet. Alle weiteren Informationen zu Programm, zum Leitbild und sonstigen Angeboten findest Du unter www.z-bau.com.

Stellenbeschreibung:

Die Gastronomische Leitung ist zuständig für die Betreuung und konzeptionelle Weiterentwicklung der gastronomischen Angebote im Z-Bau und trägt die Verantwortung für den gesamten Bereich Gastronomie im Tages- und Abendbetrieb. Die Hauptaufgaben sind dabei die Planung einer gastronomischen Infrastruktur, die wirtschaftlich erfolgreichen Umsetzung eines Betriebskonzeptes, das Warenmanagement, die Personalplanung und -führung und die Akquise bzw. Betreuung von Dienstleister_innen und Lieferant_innen. Gastronomisch betrieben werden im Innenbereich drei Veranstaltungsräume und ein Projektbereich und im Außenbereich eine Freischankfläche. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf Getränkegastronomie. Ab 2019 steht außerdem eine gut ausgestattete Bistroküche zur Verfügung, deren Betrieb von der Gastronomischen Leitung eigenständig konzeptioniert und angeleitet werden soll. Die Gastronomische Leitung wird von einer Assistenzstelle (30 Stunden) unterstützt. Durchschnittlich arbeiten zusätzlich noch 30 Tresenkräfte auf Mini- und Midijobbasis in der Gastronomie. Auch wenn der Schwerpunkt der Arbeitsleistung tagsüber zu den Bürozeiten erbracht wird, ist dennoch eine Präsenz im Veranstaltungsbetrieb wünschenswert.

Zu den zentralen Aufgaben gehören:

- Koordination und Kontrolle der Geschäftsabläufe im Bereich Gastronomie inkl. Inventur, betriebswirtschaftliche und statistische Auswertungen, Dienstanweisungen usw.
- Weiterentwicklung eines für den Z-Bau passenden, gastronomischen Gesamtkonzeptes
- Wareneinkauf und -lagerung, Warenwirtschaft, Preiskalkulation, Abrechnungen, Pfandsystem
- Personalakquise, Personalplanung inkl. Ermittlung Personalbedarf und Personalführung
- Motivation der Mitarbeiter_innen sowie Schaffen einer von Teamgeist geprägten Atmosphäre
- Verhandlung mit Lieferanten und Brauereien, Akquise und Ansprechpartner_in für Dienstleister des gastronomischen Betriebes
- Enge Zusammenarbeit mit den verantwortlichen Projektleiter_innen, Veranstaltungsleitungen, der Programmleitung und der Geschäftsführung
- Einhaltung und Sicherung von Hygiene- und Qualitätsrichtlinien, der lebensmittelrechtlichen und betrieblichen Auflagen und des Arbeitsschutzes, sowie die Einweisung und Verantwortung von Mitarbeiter_innen
- Betreiben des Roten Salon, der Galerie, des Saals, des Biergartens und des Inhouse-Catering für auftretende Künstler_innen aber auch Tagungen, Tagesvermietungen usw.
- Koordination der gastronomischen Schnittstellen zwischen Z-Bau und externen Anbieter_innen z.B. bei Vermietungen, Firmenevents, Cateringunternehmen usw..
- Organisation, Koordination und Betreuung der gastronomischen Angebote bei Sonderveranstaltungen wie z.B. Sommerfest, Jubiläum
- Initiierung von eigenständigen Veranstaltungsformaten mit gastronomischem Charakter und Entwicklung von veranstaltungsbezogenen Specials, Sonderaktionen usw.

Wir erwarten:

- Identifikation mit der inhaltlichen Ausrichtung eines offenen Kulturzentrums und sehr hohes Interesse an alternativen Kulturformaten
- Abgeschlossene fachrelevante Ausbildung und/oder mehrjährige Erfahrung in leitender Funktion in der Gastronomie
- Einschlägige Erfahrungen im Bereich Personalführung, Disposition, Einkauf, Organisation
- Konzeptionelle, kreative, zielgerichtete, selbstständige Arbeitsweise und Improvisationstalent
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeit, sehr gute Teamfähigkeit, sehr hohes Maß an Flexibilität

- Kenntnis der aktuellen rechtlichen Bestimmungen in der Gastronomie
- Bereitschaft zur Arbeit in den Abendstunden sowie an Feiertagen und Wochenenden
- Gute Englischkenntnisse (Wort), sehr gute Deutschkenntnisse (Wort & Schrift), gute Kenntnisse in Textverarbeitung und Tabellenkalkulation
- Bereitschaft zur Übernahme von Aufgaben im Kultur- und Veranstaltungsbetrieb auch außerhalb der Stellenbeschreibung

Bewerbungsmodalitäten

Neben den üblichen Unterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, beruflicher Werdegang, Zeugnisse usw.) ist auch ein kurzer Einblick in Deinen persönlichen kulturellen Hintergrund interessant für uns.

Bewerbungen außerhalb des genannten Bewerbungszeitraums werden nicht archiviert und können somit leider im Auswahlverfahren nicht berücksichtigt werden. Jede_r Bewerber_in bekommt nach Bewerbungsschluss und Prüfung der Unterlagen Rückmeldung per Mail. Je nach Anzahl der Bewerbungen kann das mehrere Tage dauern.

Bewerbungen per Post:

Bitte schicke alle relevanten Bewerbungsunterlagen auf dem Postweg an

Gesellschaft für kulturelle Freiräume mbH
Postfach 440256
90207 Nürnberg

Wichtig: Bitte keine Originalunterlagen schicken, sondern nur Kopien verwenden, da die Unterlagen nicht zurückgeschickt werden können. Eine Abholung ist allerdings nach Absprache möglich.

Bewerbungen per Mail:

Bitte schicke alle relevanten Bewerbungsunterlagen in einer einzelnen PDF-Datei bis 3MB und mit dem Betreff „Gastronomische Leitung“ an:

job@z-bau.com

Bei allen weiteren Fragen wende dich bitte per Mail ebenfalls an job@z-bau.com.

Aufbewahrung Deiner Unterlagen und Daten

Für weitere Einstellungsverfahren in der Zukunft bewahren wir relevante Bewerbungen auf. Solltest Du dies nicht wünschen, dann teile es uns bitte in Deinem Anschreiben ausdrücklich mit.