

Bereichern Sie die Landeshauptstadt München als

Leitung Theaterbistro (w/m/d)



NV Bühne
(Solo)



Befristet nach
NV Bühne



Vollzeit



Bewerbungsfrist:
31.12.2024



Start am:
01.02.2025
oder
früher/später

Verfahrensnummer: 16125

Ihr Einsatzbereich

Schauburg, Theater für junges Publikum, Franz-Joseph-Str. 47, München und Schauburg Labor (Schwerpunkt), Rosenheimerstr.192, München

Die Schauburg

Die Schauburg ist das Theater für junges Publikum der Landeshauptstadt München, zeigt Stücke für Kinder und Jugendliche aller Altersgruppen aus der ganzen Bandbreite der Darstellenden Kunst, wie Musik- und Sprechtheater, Tanz- und Figurentheater, sowie Cross Over-Formate.

Die Schauburg, Theater für junges Publikum, die Münchner Kammerspiele und die Otto-Falckenberg-Schule, sind Teil des Eigenbetriebs Münchner Kammerspiele. Durch kreatives und engagiertes Arbeiten tragen Sie dazu bei, dass die Stadt München über ihre Grenzen hinaus dem Ruf einer Kulturhauptstadt gerecht wird.

Am neuen Standort „Schauburg Labor“ in Ramersdorf stehen partizipative Theaterangebote im Fokus, bei denen Kinder und Jugendliche das Theater sowohl als Kreative als auch als Zuschauende entdecken können. In diesen Räumlichkeiten soll ein Theatercafé entstehen, das als preisgünstiger und zugänglicher Treffpunkt für die Nachbarschaft und Theatergäste dient. Neben einem täglichen Angebot aus Mittag- und Abendessen, Kuchen und Getränken soll das Theatercafé inhaltlich eng mit den Angeboten des Theaters verbunden werden.

Was erwartet Sie

Als Leitung des Theaterbistros verantworten Sie das gastronomische Angebot sowie die Personalführung in Küche und Service an den Standorten Ramersdorf und Schwabing (Kiosk). Sie erstellen eine abwechslungsreiche, gesunde Speisekarte, organisieren Bestellung, Lagerung und Verwertung der Waren und kümmern sich um Budgetierung, Abrechnung und Reporting. Zu Ihren Aufgaben gehören zudem Teamführung, Schichtplanung, Einarbeitung neuer Mitarbeitender, Schulungen sowie die Umsetzung von Reinigungs- und Hygieneplänen. Neben Ihrer Leitungsfunktion übernehmen Sie auch Schichten in Küche und Service.

Gemeinsam mit dem Team der Schauburg verbinden Sie gastronomische Angebote mit künstlerischen und pädagogischen Formaten, konzipieren Koch- und Backworkshops für Kinder, Jugendliche und Familien und leiten diese ggf. selbst. Darüber hinaus koordinieren Sie ehrenamtliche Helfer*innen im Servicebereich.

Die Bereitschaft zu theaterüblichen Zeiten zu arbeiten, setzen wir voraus.

Was bieten wir Ihnen

- Eigenverantwortliches Arbeiten: Alleinzuständigkeit für Bestellung und Lagerung der Waren sowie Teamleitung im Küchen- und Servicebereich
- Kreative Entfaltung bei der Erstellung einer kulinarisch vielseitigen Speisekarte
- Enge Anbindung an die künstlerischen Programme der Schauburg
- Budgetverantwortung für den Küchenbereich, in Zusammenarbeit mit der Schauburg.
- Eine Anstellung gemäß dem Tarif-Vertrag NV Bühne (Sonderbereich Solo)
- Eine damit verbundene Jahressonderzahlung sowie eine attraktive betriebliche Altersvorsorge, Vermögenswirksame Leistungen, München- bzw. Ballungsraumzulage, steuerfreier Zuschuss zur IsarCardJob oder zum DB-Jobticket
- Unterstützung bei der Wohnungssuche einer städtischen Dienstwohnung (MiWoMü)
- Reservierte Betreuungsplätze in städtischen Kinderkrippen, Kindergärten und Horten
- Ein vielfältiges Angebot an Fort- und Weiterbildungen (Individuelle Entwicklungsmöglichkeiten, exzellente Formate und moderne Lernformen)
- Ein umfangreiches betriebliches Gesundheitsmanagement

Entdecken Sie [hier](#) weitere Benefits.

Sie verfügen über

- Mehrjährige (mindestens 2 Jahre) einschlägige Berufserfahrung
- Erfahrung mit behördlichen Auflagen im Bereich Gaststättenerlaubnis
- Flexibilität, Belastbarkeit und Kreativität
- Freude an der Mitarbeit und Mitgestaltungsmöglichkeit in einem Gastronomiebetrieb mit einer künstlerisch-sozialen Ausrichtung
- Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

Sie bringen insbesondere mit

- Interesse an den Lebenswelten von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen
- Offenheit für partizipative Prozesse in Bezug auf Theater und Gastronomie
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Kooperations- und Konfliktfähigkeit
- Ergebnis- und Zielorientierung, insbesondere Selbständigkeit, Zuverlässigkeit und Organisationsgeschick

Von Vorteil sind

- Eine Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, aber auch erfahrene Quereinsteiger*innen sind herzlich willkommen
- Führungserfahrung
- Erfahrungen mit Gastronomie an der Schnittstelle zu Kulturinstitution
- Erfahrungen im Anleiten und Koordinieren von Ehrenamtlichen
- Pädagogische Erfahrungen

Die Landeshauptstadt München steht für Gleichstellung, Chancengleichheit und Antidiskriminierung, auch bei der Personalgewinnung. Deshalb erwarten wir von allen sich bewerbenden Personen

[Gleichstellungs- und Vielfaltskompetenz](#).

Näheres zum allgemeinen Anforderungsprofil der Landeshauptstadt München, das Bestandteil dieser Stellenausschreibung ist, finden Sie [hier](#).

Sie haben Fragen

Fachliche Fragen
Moritz Grebner
Tel. 089/233-737157,
E-Mail: moritz.grebner@muenchen.de

Fragen zur Bewerbung
Selin Acikgöz
Tel. 089/233-36852,
E-Mail: bewerbungen.mk@muenchen.de

Ihre Bewerbung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung! Bitte nutzen Sie dafür unser Bewerbungsportal. <https://karriere.muenchen.de/job-invite/16125/>

Bewerbungsfrist: 31.12.2024

Weitere Informationen zur Landeshauptstadt München, die Bestandteil dieser Stellenausschreibung sind, finden Sie unter: muenchen.de/rathaus/karriere.

