

Zero Waste Café und Catering Manager

Rollenbeschreibung

Teilst du unsere Vision?

Impact Hub (www.impacthub.net) ist ein globales Netzwerk von über 16.000 Mitgliedern in über 100 Hubs in über 50 Ländern und wächst kontinuierlich.

Hier im Impact Hub Basel ist es unser Ziel, soziale Unternehmerinnen & Unternehmer und nachhaltige Innovatorinnen & Innovatoren zu unterstützen. Durch vielfältige Angebote, die vom Co-Working Space, über Veranstaltungen bis hin zu verschiedenen Inkubations- und Förderprogrammen reichen, wollen wir ein hochgradig kollaboratives Ökosystem schaffen, in dem Innovation und Wandel gefördert werden. In all unserem Handeln orientieren uns an den von den Vereinten Nationen definierten Nachhaltigkeitsziele, mit der Vision einen positiven Impact für unsere Welt zu schaffen.

Bist du bereit, die Zukunft der Arbeit mit uns zu erleben?

Du wirst Teil eines unternehmerischen, agilen und professionellen Teams, das sich durch Vertrauen und Transparenz gegenseitig befähigt, Veränderungen voranzutreiben. Hierarchien im klassischen Sinn, wirst du bei uns nicht finden. Wir werden unsere Prioritäten als Team gemeinsam festlegen, aber du wirst jede Freiheit haben, deine Zeit und deine Aufgaben selbst zu managen, immer mit dem Wissen, dass jemand da ist, um dich zu unterstützen. Vor allem aber wirst du einem Team beitreten, das sich gegenseitig als Menschen wahrnimmt – das heisst wir sind nicht immer perfekt, aber wir werden zusammen konzipieren, umsetzen, scheitern, lachen, lernen und gemeinsam wachsen!

Wen suchen wir?

Als Teil unserer neuen Räumlichkeiten, die im Herbst 2019 ihre Türen öffnen, werden wir ein Café eröffnen, welches in erster Linie als Begegnungsraum und Austauschort für unterschiedliche Zielgruppen dienen soll. Die Entwicklung der Impact Hub Community und die Zugänglichkeit des Dreispitz Areals für die breite Öffentlichkeit stehen im Zentrum. Zugleich soll dieses Café ein erlebbares Schaufenster in die Welt von Zero Waste bieten.

Die Vision des Zero Waste Cafés ist es, die durch die gesamte Wertschöpfungskette entstandenen Reststoffe und Ressourcenverschwendung in der Gastronomie auf "zero" zu reduzieren. Dazu planen wir in Ergänzung zum operativen gastronomischen Bereich ein Zero Waste Lab – einen Innovations- und Erlebnisraum, der zur Implementierung und Austestung von Konzepten und Innovationen im Zero Waste Bereich dient.

Zum gastronomischen Bereich gehören das Zero Waste Café (Morgenbetrieb), ein Zero Waste Mittagstisch (Mittagsbetrieb) und das Zero Waste Catering (Eventbetrieb). Für diesen Bereich suchen wir ab September 2019 einen oder mehrere Betreiber (im Job Sharing Modell).

Wer bist du?

- Du hast bereits das Wirtepatent und traust dir zu, die Verantwortung für den Café- und Eventbereich in voller Eigeninitiative zu übernehmen
- Gastfreundschaft ist für dich nicht nur eine Floskel, sie liegt dir im Blut
- Du bringst bereits konzeptionelle und operationelle Gastronomieerfahrung mit
- Mit der Vision “Zero Waste in der Gastronomie” kannst du dich vollkommen identifizieren und freust dich darauf, diese in die Praxis umzusetzen
- Zuverlässigkeit ist dein zweiter Vorname, du bist organisiert und hast hohe Ansprüche an die eigene Arbeitsqualität und dein Team
- Kontinuierlich zu lernen und zu reflektieren ist für dich selbstverständlich
- Du kannst auf Bedürfnisse von Kunden und Partnern eingehen und diese ausbalancieren
- Die enge Zusammenarbeit mit dem Impact Hub und dem Zero Waste Lab Team sind für dich kein Problem, sondern Inspiration, gemeinsam Veränderungen zu schaffen.

Was sind deine Aufgaben?

- In enger Zusammenarbeit mit dem existierenden Impact Hub und Zero Waste Team ein umfassendes Konzept für Zero Waste Gastronomie (Café, Mittagstisch und Catering) und Events, zu erstellen. Dieses Konzept umfasst unter anderem:
 - eine Marktanalyse
 - eine Menüplanung
 - die Beratung zur Nutzung von technologischen operationellen Systemen
 - die Beratung zur technischen Ausstattung der Küche/ Bar
 - ein passendes Geschäftsmodell
- Geeignete Lieferanten und Partner zu finden und von unserer Idee zu überzeugen.
- ZW Prozesse und Leitfaden auf der ganzen Wertschöpfungskette (Lieferung, Lager, Verarbeitung, Service, Ausschuss, Entsorgung) mitzugestalten.
- Die Umsetzung des Konzeptes mit Eröffnung des Zero Waste Cafés und Catering
- Die operationelle Koordination und Durchführung des Gastro- und Veranstaltungskonzept (Café, Mittagstisch und Catering) sowie tägliche Front- und Backoffice Aktivitäten.
- Die enge Zusammenarbeit mit dem Zero Waste Lab. Dazu gehören unter anderem die Organisation von Events und Workshops, die kontinuierliche Erstellung und Anpassung von ZW Prozessen und die flexible Implementierung von ZW Innovationen im operativen Bereich.

Was wir dir bieten?

- Die Möglichkeit, ein Zerowaste Café aufzubauen, ohne selbst das finanzielle Risiko zu tragen.
- Zukunftsorientierte und offene Organisationsform mit grossem Gestaltungsspielraum.
- Ein starkes Unterstützungssystem durch den Impact Hub und seiner Community.
- Das Potential zur Weiterentwicklung und Ausweitung der Verantwortlichkeiten.
- Ein innovatives und unternehmerisches Umfeld.
- Freitage am Wochenende (im aktuellen Konzept).
- Sinnhafte Arbeitsinhalte in einem inspirierenden Arbeitsumfeld.
- Einen monatlichen Lohn (12x) in einer Bandbreite von CHF 5'000 – 6'000.- brutto.