



WE ARE HIRING

Position: Koch/Köchin bzw. Produktionsleitung

Location: 3400 Klosterneuburg

About us: Alles andere als Einheitsbrei - Simone, Adi & Crew verbreiten mit ihrer frischen, ayurvedischen Küche richtig gutes Karma. 2014 haben die beiden ihr Abenteuer namens Karma Food mit einem kleinen Take-away-Deli gestartet, 10 Jahre später gibt es 7 Karma Food Locations in Wien und Umgebung plus einen eigenen Event Space (das Karma Food Kitchen Collective). Täglich viel zu bewegen (das sind bei uns an einem normalen Tag schon mal um die 160 kg Curry) kann man nur mit der besten Crew.

Wir tüfteln stetig an spannenden Ideen und werkeln aktuell an unserem neuen Herzensprojekt: Karma Office Catering 'Karma Lunch Club'. Denn oftmals ist es aufgrund von Zeit und Distanz nicht möglich, in den Genuss eines gesunden Karma Lunches zu kommen. Deshalb erobern wir schon sehr bald Offices in Wien/Umgebung und liefern nahrhaften, leckeren und ausgewogenen Lunch ganz nach dem Motto: statt, glücklich und garantiert ohne Nachmittagstief. Wir setzen dabei auf frische, qualitativ hochwertige Zutaten, kochen gesund, aromatisch und möchten wo wir können auch zurückgeben.

Für dieses Projekt suchen wir eine hands-on Produktionsleitung (m/w/d) für unser Karma Food Kitchen Collective in Klosterneuburg.



RESPONSIBILITIES

- Du leitest und organisierst die Küchenprozesse für unser Office Catering Projekt
- Das Projekt ist in der Planung und braucht einen kreativen Kopf, der uns mit Abläufen und Produktionsplänen unterstützt
- Dein Credo: Höchste Qualität - egal ob Geschmack, Optik oder Abläufe
- Du sorgst für frische, hochwertige Zutaten und kümmerst dich um neue LieferantInnen
- Du gliederst dich leicht in ein buntes Team ein, sorgst für Küchen-Harmonie und hast Durchsetzungsvermögen
- Du hast ein Auge für Details und implementierst Qualitätskontrollen, die unsere Gäste begeistern



EXPERIENCE

- Du bist ein ausgebildeter Koch/eine ausgebildete Köchin oder hast vergleichbare Skills.
- Idealerweise hast du bereits Erfahrung in größeren Produktionsküchen sammeln können, und auch im Catering-Bereich
- Du hast Kreativität und Gespür für aktuelle Trends
- TeamplayerIn mit Empathie und Führungskompetenz
- Nachhaltigkeits-Enthusiast/in
- Du hast ein Gespür, was bei unseren KundInnen gut ankommt, nimmst Feedback gut an und bist immer bereit neue Ideen umzusetzen und dich weiterzuentwickeln

Fühlst du dich angesprochen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung inkl. CV und ein paar Zeilen über dich an

jobs@karmafood.at