



CONTEMPORARY FOOD LAB

Bergstraße 22  
10115 Berlin

contemporaryfoodlab.com  
facebook  
instagram

## Aufgaben- bereiche:

## Skills:

# CHEF DE RANG (M/W) COMMIS DE RANG (M/W)

Das renommierte Restaurant **KATZ ORANGE** ([www.katzorange.com](http://www.katzorange.com)), sucht zur Zeit Mitarbeiter als **Chef de Rang (m/w)** und **Commis de Rang (m/w)**.

Das *Katz Orange* besteht seit 2012 und liegt im Hinterhof eines eindrucksvollen Fabrikgebäudes in Berlins Mitte. Hier wird innovative Gastronomie mit einzigartiger Atmosphäre verbunden.

*Katz Orange* war einer der Pioniere der *Farm-to-Table* Bewegung in Deutschland und bietet seitdem hochwertiges Wohlfühlessen, basierend auf lokalen Zutaten und saisonaler Verfügbarkeit, an. Das Restaurant hat zwei Stockwerke mit insgesamt ca. 140 Sitzplätzen, zwei Bars und einem *private Dining* Bereich. Als Teil des **CONTEMPORARY FOOD LAB** stehen Ganzheitlichkeit, Menschlichkeit und Bewusstsein immer im Mittelpunkt unseres Handelns. Wir folgen dem Rhythmus der Natur und achten auf den schonenden Umgang mit unseren Ressourcen. Wir wissen, wo unsere Produkte herkommen, wir schöpfen Kreativität aus dem, was uns umgibt. Und wir sind uns immer bewusst, dass es vor allem Menschen braucht, um Gutes zu vollbringen.

Daher suchen wir ab sofort Mitarbeiter, die unsere Vision teilen.

Die Aufgaben im *Katz Orange* werden sein:

- Sicherstellen eines reibungslosen, zügigen und rationellen Arbeitsablaufes im Restaurantbereich
- Gäste charmant und zuvor kommend zum aktuellen Speisen und Weinangebot beraten
- Bestellungen aufnehmen und direkte Kommunikation mit dem Gast
- Gebrauch des Kassensystems
- Servieren von Speisen und Getränken
- Event Service
- Servieren an Events.

Der/die geeignete Kandidat/-in verfügt über folgende Qualifikationen:

- Eine große Passion für außergewöhnliche Gastronomie
- Erfahrungen und gute Kenntnisse in Service und Gastronomie
- Ein starkes Interesse mehr über Essen und Service zu lernen
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeiten
- Ein Teamplayer aus Überzeugung
- Ruhe, Souveränität und höchster Qualitätsanspruch auch bei hoher Gästezahl
- Absolute Integrität und Bewusstsein für Nachhaltigkeit und nachhaltige Gastronomie
- Sehr gute Deutsch und Englischkenntnisse

## Was wir bieten:

- Eine außergewöhnliche, mitarbeiterfreundliche Unternehmenskultur
- Inspiration und Erkenntnisse weit über das Thema Essen hinaus und Zugänge, die Welt mit anderen Augen zu sehen
- Chance zur Mitarbeit an der Entwicklung neuer Ideen und Konzepte zusammen mit einem internationalen und multidisziplinären Team an Gastronomieprofis
- Ein attraktives Gehaltspaket
- Die Chance zur Karriere in einem stark wachsenden, innovativen Food-Unternehmen
- Hohe öffentliche Visibilität durch starkes Presse- und Mediennetzwerk

Bei Interesse bitte vollständige Bewerbungsunterlagen mit dem  
Betreff **SERVICE (M/W) KATZ ORANGE** an:

*bianca@contemporaryfoodlab.com*

Ansprechpartner: Bianca Dill (HR Coordinator)

## Über das CFL

Das *Contemporary Food Lab* ist ein Food-Unternehmen, das sich in unterschiedlichen Bereichen innovativ mit den Themen Essen und Ernährung auseinandersetzt. Neben zeitgenössischen Konzepten für Gastronomie & Catering, wie den international bekannten Berliner Restaurants *Katz Orange* und *PANAMA*, und temporär realisierten Konzepten wie der *CFL Canteen* und dem *Deli Candy on Bone*, initiiert und fördert das *Contemporary Food Lab* die Realisierung neuartiger Unternehmen und digitaler Umsetzungen im Bereich der gastronomischen Infrastruktur. Zudem entwickeln und betreut das CFL ein eigenes Onlinejournal, in dem das Thema Food aus den Perspektiven verschiedener Disziplinen zukunftsorientiert beleuchtet und diskutiert wird. Mit Projekten, Veranstaltungen und Kursen engagiert sich das *Contemporary Food Lab* für Bildung und Austausch: Ein substanzieller Teil der Einnahmen aus den Betrieben fließt in die *CFL Academy*, die ein eigenständiges und vielfältiges Programm rund um Mensch, Natur und Essen realisiert.