

WIR SUCHEN

Betriebsleiter:in Gastronomie (m/w/d)

Das KulturQuartier Schauspielhaus ist ein lebendiger Kulturort im Herzen der Erfurter Innenstadt. Unter dem Dach des ehemaligen Schauspielhauses vereinen sich ab 2027 der KulturQuartier Erfurt e.V., die KulturQuartier Schauspielhaus eG, Radio F.R.E.I., die Initiative Kinoklub Erfurt e.V. / Kinoklub Erfurt sowie der Tanztheater Erfurt e.V.

Das Haus befindet sich derzeit in einer Sanierungs- und Entwicklungsphase: Sowohl das zukünftige gemeinsame Kulturprogramm als auch der gastronomische Bereich werden gemeinsam schrittweise konzipiert, strukturiert und etabliert.

Herzstück des Hauses ist der Große Theater- und Veranstaltungssaal mit 446 Plätzen. Er soll als Bühne für zeitgenössische Kunst aus der Region, aber auch für Gäste aus dem In- und Ausland dienen und eine Plattform für junge Talente sowie etablierte Künstler:innen bieten. Neben dem Großen Saal sind Räume für Kino, Tanz, Radio, Theater, Konzerte, Ausstellungen, Büros sowie ein gastronomischer Eigenbetrieb geplant.

Der gastronomische Eigenbetrieb, die Café-Bar RESSOURCE ergänzt das Haus als zentraler Bestandteil: als Treffpunkt im Alltag, als gastronomische Begleitung des Veranstaltungsbetriebs und als sozialer Ort für Besucher:innen, Künstler:innen, Mitarbeiter:innen und die Nachbarschaft.

Für die Leitung des gastronomischen Bereichs sucht die BetriebsGmbH zum Frühjahr 2027 eine engagierte und erfahrene Persönlichkeit als **Betriebsleiter:in Gastronomie (m/w/d)**.

Das gastronomische Konzept:

Die Café-Bar RESSOURCE wird an mehreren festen sowie flexiblen Standorten im KulturQuartier Schauspielhauses betrieben.

- Hauptbar mit Vorbereitungsküche im Erdgeschoss
- Cafébar im Foyer vor dem Veranstaltungssaal
- Mobile Bars für verschiedene Einsatzorte im Gebäude und im Park bei Veranstaltungen

Der Betrieb umfasst:

- tägliche interne und externe gastronomische Versorgung
- Café- und Bistrotbarbetrieb im Innen- und Außenbereich
- Getränkeversorgung bei Eigen- und Fremdveranstaltungen
- kleines warmes und kaltes Speisenangebot
- Koordination externen Caterings bei größeren Veranstaltungen

Deine Aufgaben

Ein besonderer Schwerpunkt Deiner Tätigkeit liegt im Aufbau, der Gestaltung und der schrittweisen Etablierung des gastronomischen Bereichs der Café-Bar RESSOURCE. Gemeinsam mit der Geschäftsführung entwickelst Du tragfähige Strukturen für einen langfristig funktionierenden Gastronomiebetrieb im Kulturkontext. Dabei wirkst Du aktiv an der konzeptionellen Ausrichtung sowie am Aufbau von Abläufen, Standards und Organisationsstrukturen mit. Du begleitest die praktische Umsetzung der Gastronomie von Beginn an und gestaltest den Übergang in einen stabilen laufenden Betrieb.

Im Rahmen der operativen Leitung übernimmst Du die Organisation des gesamten gastronomischen Bereichs. Du sorgst für effiziente und harmonische Arbeitsabläufe und koordinierst die Bereiche Empfang, Service und Küche. Du planst den Personaleinsatz, wählst Mitarbeitende aus und leitest diese an. Zudem steuerst und kontrollierst Du Wareneinsatz und -einkauf, Lagerhaltung sowie die Vor- und Zubereitung von Speisen und Getränken.

In Abstimmung mit der Geschäftsführung der BetriebsGmbH verantwortest Du die wirtschaftliche Steuerung des Betriebs. Dazu zählen die Vorbereitung kaufmännischer Unterlagen für die Steuerberatung, die Kontrolle des wirtschaftlichen Erfolgs sowie die konzeptionelle und strategische Weiterentwicklung des gastronomischen Bereichs.

Verantwortungsbereich im Überblick:

- operative und organisatorische Leitung des gastronomischen Bereichs
- Aufbau und Weiterentwicklung des gastronomischen Angebots
- Warenwirtschaft und Bestellwesen
- Personalakquise sowie Koordination von Mitarbeitenden und Dienstleister:innen
- Organisation und Betreuung des gastronomischen Betriebs für eigene Veranstaltungen in Abstimmung mit Geschäftsführung
- Teilnahme am Programmbeirat
- Koordination externer Cateringpartner
- Verantwortung für wirtschaftliche Abläufe und Qualitätssicherung

Dein Profil

Wir suchen eine Persönlichkeit mit:

- fundierten gastronomischen und kaufmännischen Kenntnissen
- Erfahrung in der Leitung gastronomischer Betriebe
- Organisationsstärke und unternehmerischem Denken
- hoher Kommunikations- und Teamfähigkeit
- eigenverantwortlicher und strukturierter Arbeitsweise
- Interesse an Kultur-, Veranstaltungs- und Publikumsbetrieb in einem offenen, diversen Kultur- und Begegnungszentrum

Was wir bieten

- die Möglichkeit, eine neue Gastronomie in einem wiederbelebten Kulturort von Beginn an konzeptionell aufzubauen und nachhaltig weiterzuentwickeln
- echte Gestaltungsfreiheit beim Aufbau von Strukturen, Abläufen und dem gastronomischen Profil der Café-Bar RESSOURCE
- Arbeiten in einem vielfältigen Kulturhaus mit Theater-, Kino-, Radio-, Tanz- und Veranstaltungsbetrieb
- enge Zusammenarbeit mit unterschiedlichen kulturellen Akteur:innen und projektbeteiligten Partner:innen
- eine sinnstiftende Tätigkeit in einem gemeinschaftlich entwickelten Kulturort, der für Begegnung, Austausch und Teilhabe steht
- Entwicklungsperspektiven in einem wachsenden, langfristig angelegten Kultur- und Gastronomieprojekt
- branchenübliche Vergütung zzgl. gewinnorientierter Prämie
- Arbeitsbeginn Frühjahr 2027, Vollzeit im Umfang von 40 Wochenstunden

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Vollständige Bewerbungsunterlagen sind bis zum **31. August 2026 ausschließlich per E-Mail** und in einer **PDF-Datei** mit dem **Betreff „Bewerbung Betriebsleiter:in Gastronomie“** gesammelt an bewerbung@kulturquartier-erfurt.de einzureichen.

Bewerbungsgespräche finden voraussichtlich im Herbst 2026 statt.