



Stand: Mai 2026

Molli Bär GmbH & Co. KG
Industriering 2
49696 Molbergen
04475 – 94 15 15
www.molli-baer.de
office@molli-baer.de

Stellenausschreibung: Gastronomie-Leitung (m/w/d) in Teil-/Vollzeit

Über uns:

Der Molli Bär Spielpark in Molbergen ist mit seiner 4.000 m² großen Indoor- und Outdoor-Fläche die Top-Adresse für leuchtende Kinderaugen und entspannte Eltern in der Region. Mit einem großen Gastronomiebereich (200 Sitzplätze) versorgen wir täglich hunderte Gäste und richten unvergessliche Geburtstagspartys aus. Wir sind mitten im Aufbruch: Wir digitalisieren unsere Prozesse, modernisieren den Park und wollen nun auch unsere Gastronomie auf ein völlig neues, modernes Level heben. Dafür suchen wir dich als strategischen Kopf und operativen Macher!

Deine Mission:

Du verwaltest nicht nur – du gestaltest. Du übernimmst die volle operative Verantwortung für unser Bistro und drehst den Bereich einmal komplett „auf links“. Dein Ziel ist es, Prozesse zu modernisieren, das kulinarische Angebot zeitgemäß aufzustellen und die Gastronomie zu einem echten Erlebnisfaktor und Ertragspfeiler auszubauen.

Deine Aufgaben bei uns:

- **Konzeption & Kulinarik:** Du überarbeitest unsere Speisekarte und die Präsentation der Speisen komplett – weg von veralteten Strukturen, hin zu einem modernen, kindgerechten und wirtschaftlich attraktiven Angebot.
- **Prozesse & Organisation:** Du strukturierst die Abläufe im Bistro neu. Von der Lagerorganisation und dem Einkauf bis hin zur Reduzierung von Wartezeiten an der Theke optimierst du jeden Handgriff.
- **Teamführung:** Du übernimmst die Leitung unseres Küchen- und Serviceteams. Du motivierst dein Team, lebst Servicequalität vor und sorgst für Qualitätsstandards.
- **Event- & Angebotsentwicklung:** Du sprühst vor Ideen und etablierst neue, umsatzstarke Formate (z. B. Pfannkuchen-Frühstück, Pizza-Tage, After-School-Angebote, Kids-Menüs) und optimierst unsere Geburtstagspakete.
- **Digitalisierung:** Du nutzt moderne Tools zur effizienten Steuerung deines Bereichs

Das bringst du mit:

- Du bist Gastronom mit Leib und Seele. Ob gelernt oder als erfahrener Quereinsteiger (z. B. aus der Systemgastronomie, dem Event-Catering oder einer gut laufenden Betriebsküche) – du weißt, wie eine Küche von innen aussieht und wie man Gäste glücklich macht.
- Du kannst Menschen führen. Du bist kein Chef vom Schreibtisch aus, sondern ein Teamplayer, dem die Mitarbeiter gerne folgen. Du hast bereits in der Vergangenheit bewiesen, dass du ein Gastro- oder Service-Team koordinieren und motivieren kannst – auch wenn es mal stressig wird.
- Du hast die Zahlen im Griff. Du weißt, dass eine Gastronomie nur funktioniert, wenn der Wareneinsatz stimmt und der Schwund gering bleibt. Du hast ein Gespür dafür, wie man Gerichte kalkuliert, den Einkauf effizient organisiert und die Marge im Blick behält.
- Lust auf Veränderung: Du hast den Mut, eingetretene Pfade zu verlassen, Entscheidungen eigenverantwortlich zu treffen und neue Ideen direkt in die Praxis umzusetzen.
- Du bist ein echter Macher. Wenn am Sonntag im Bistro die Hütte brennt, stehst du selbst mit an der Ausgabe oder packst in der Küche an. Du gehst als Vorbild voran und krepelst die Ärmel hoch.

Das bieten wir dir:

- **Echte Work-Life-Balance in der Gastro:** Keine Nachtschichten! Deine Arbeitszeiten richten sich nach unseren Park-Öffnungszeiten – somit bleibt der Feierabend planbar und familienfreundlich.
- **Maximaler Gestaltungsspielraum:** Hier ist nichts in Stein gemeißelt. Du hast die einzigartige Chance, ein Gastronomie-Konzept von Grund auf neu zu denken und deine eigenen Ideen zu verwirklichen.
- **Flache Hierarchien & kurze Wege:** Direkte Zusammenarbeit und Sparring auf Augenhöhe mit der Geschäftsführung
- **Zukunftssicherheit:** Ein sicherer Arbeitsplatz in einem etablierten, sich im Wachstum befindenden Familienunternehmen.
- **Moderne Arbeitsumgebung:** Wir setzen auf digitale Tools, um dir den administrativen Rücken freizuhalten.

Bei Interesse melde dich gerne ganz unkompliziert via **WhatsApp** unter **+49 162 359 81 31** oder per **Email** an office@molli-baer.de.