



Copyright: Rüdiger Breitenbach

Wir suchen dich

Head of Sales & Events (m/w/d)

40 Stunden | Start ab sofort | Längenfeldgasse 1120 Wien

Bist Du ein Organisationstalent mit Leidenschaft für Kundenkontakt? Liebst Du es, Dinge ins Rollen zu bringen und zu planen? Dann haben wir den perfekten Job für Dich:

Über uns: Gaumenfreundinnen

Wir sind ein **nachhaltiges, 100 % biologisches und vegetarisches Cateringunternehmen** in Wien. Seit über 10 Jahren stehen wir für gutes Essen und nachhaltiges Handeln – für Genuss mit Verantwortung.

Unsere Werte:

- **Achtsamkeit und Wertschätzung** – für Umwelt, Team und Kunden.
- **Qualität und Engagement** – wir geben immer unser Bestes.
- **Authentizität** – bei uns zählt echtes Herzblut.

Dein Aufgabenbereich

- **Catering-Kund:innenberatung:** Du bist die erste Ansprechperson für Kund:innen, hörst zu, verstehst Bedürfnisse und findest maßgeschneiderte Lösungen – von kleinen Feiern bis hin zu großen Konferenzen.
- **Sales & Angebotserstellung:** Du erstellst und aktualisierst Angebote, überzeugst neue Kund:innen und pflegst bestehende Kontakte.
- **Officeleitung & Teamorganisation:** Du übernimmst Verantwortung für das Office-Team, planst Tages- und Wochenabläufe, führst Teammeetings durch, hast ein Auge auf Kapazitäten und bringst dich bei der Optimierung von Abläufen aktiv ein.
- **Umsatz- & Budgetmanagement:** Du hast unsere Umsätze im Blick, verwaltest gemeinsam mit der Geschäftsführung den Umsatzplan und trägst durch verlässliches Angebots- und Rechnungsmanagement dazu bei, dass wir unsere wirtschaftlichen Ziele erreichen.

- **Planung & Koordination:** Du sorgst dafür, dass unsere Caterings reibungslos laufen, indem Du:
 - die Kommunikation mit Kund:innen übernimmst – von Check-in-Calls bis zur finalen Abstimmung vor dem Event,
 - Location-Checks durchführst und auf deren Basis detaillierte Function Sheets erstellst,
 - Equipment-Bestellungen planst, organisierst und – bei Bedarf – selbst verantwortest,
 - die Schicht- und Einsatzplanung der Cateringleiter:innen & Servicekräfte übernimmst,
 - als zentrale Schnittstelle zwischen Büro, Küche, Service und Logistik agierst
-

Was Du mitbringen solltest

- **Organisationstalent** – Du behältst auch in stressigen Situationen den Überblick.
 - **Erfahrung in Eventplanung** oder Catering – idealerweise mit Verantwortung für Abläufe und Kommunikation.
 - **Hands-on-Mentalität** – du packst bei Bedarf selbst mit an und hast kein Problem damit, auch operativ Verantwortung zu übernehmen (z. B. bei Logistik, Aufbau oder Vorbereitung).
 - **Sales-Talent:** Überzeugungskraft, Verhandlungsgeschick und ein gutes Gespür für Kund:innenwünsche.
 - **Freude am Kontakt mit Menschen** – Du bist offen, verbindlich und kommunikativ.
 - **Kaufmännisches Verständnis** und die Fähigkeit, Kundenbedürfnisse in Lösungen zu übersetzen.
 - **Technisches Know-how:** Du kennst Dich mit Excel/Google Sheets, Google Mail aus.
-

Was wir Dir bieten

- **Flexibilität:** Geregelte Kernarbeitszeit mit gewisser Flexibilität (Mo–Fr, 09:00–14:00 Uhr). Nach Einarbeitung sind auf Wunsch auch 1-2 Tage Homeoffice pro Woche möglich.
 - **Tolles Arbeitsklima:** Ein liebevolles, engagiertes Team und die besten Kund:innen, die man sich wünschen kann.
 - **Nachhaltigkeit:** Arbeite für ein Unternehmen, das wirklich etwas bewirkt – 100 % Bio, kein Food Waste, Regionalität und Saisonalität.
 - **Einstiegsgehalt:** von € 3000,- brutto für 40 Stunden – mit Spielraum für Deine Erfahrung und Qualifikation.
-

Bewerbung:

Sende Deinen Lebenslauf und ein kurzes Motivationsschreiben bis spätestens **20.01.2025** an:  team@gaumenfreundinnen.com

Werde Teil der Gaumenfreundinnen und mach den Unterschied! 