



STELLENAUSSCHREIBUNG

für das Restaurant CODA in Berlin

Stewarding / Cleaning / Spüler/in
(w/m/d) (Voll- oder Teilzeit, Minijob möglich)

Wer wir sind

Seit 2016 stehen wir für eine moderne, produktfokussierte Küche auf höchstem Niveau. Das CODA denkt den Restaurantbesuch neu und bewusst anders als klassisch. Unser Anspruch ist geprägt von Präzision, Qualität und kreativer Dynamik. Unter der Leitung von René Frank, ausgezeichnet mit zwei Michelin Sternen und gelistet in den World's 50 Best Restaurants, begrüßen wir ein internationales Publikum und schaffen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis.

Deine Aufgaben

- Geschirr- und Gläserespülung sowie Reinigungsarbeiten in Küche, Gastraum und Lager
- Verräumen von Ware und Unterstützung in der Küche
- Sicherstellung höchster Hygiene- und Ordnungsstandards
- Optional: Kleinere Handwerks- oder Reparaturarbeiten

Was Du mitbringen solltest

- Erfahrung in Gastronomie oder Reinigung (vorteilhaft)
- Hohes Verantwortungsgefühl für Sauberkeit, Hygiene und Ordnung
- Eigenständige, strukturierte und sorgfältige Arbeitsweise
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch sind erwünscht.
- Bereitschaft für Schichtdienst (auch an Wochenenden/Feiertagen)

Was dich erwartet

- Ein familiäres, professionelles Arbeitsumfeld mit offener Kommunikation
- Weiterbildung und persönliche Weiterentwicklung
- Faire Vergütung und Tip, geregelte Arbeitszeiten
- Qualitativ hochwertiges Personalesen

Unser Bewerbungsprozess

1. Online-Formular ausfüllen (ca. 10 Minuten)
2. Prüfung Deiner Unterlagen, Rückmeldung innerhalb von 3 Wochen (bitte siehe von vorherigen Rückfragen ab)
3. Kennlerngespräch (persönlich oder Videocall)
4. Probearbeitstag

Jetzt bewerben: [Bewerbungsformular](#)

Das CODA-Team