



Als Eiscafé mit vier Sorten Eis 1964 im Herzen von Leipzig eröffnet, bietet die Milchbar Pinguin heute eine große Auswahl an Kugeleis, feinsten, selbst gebackenen Kuchen und Torten sowie abwechslungsreichen süßen und herzhaften Speisen an. Wenngleich sich seit Eröffnung 1964 das Gewand der Milchbar Pinguin verändert hat, erinnert das stilische Interieur in frischem Retro-Look weiterhin an den damaligen 60er Jahre Chic. Zudem sind der namensgebende Schriftzug und die kulinarische Seele geblieben.

Die verführerische Symbiose aus Eiscafé, Restaurant und Konditorei hat sich mittlerweile zu einem der beliebtesten Anlaufpunkte der Leipziger und seiner Gäste etabliert - nicht nur für eine kulinarische Shoppingpause. Eine ehrliche, ausgewogene frische Küche mit natürlichen Zutaten in einem modernen, familiären Ambiente – das bietet seinen Gästen das Restaurant der Milchbar Pinguin inmitten der Leipziger Innenstadt.

Wir sind stets auf der Suche nach Verstärkung (m/w/d), **trotz der aktuellen Corona-Pandemie** - egal ob Vollzeit, Teilzeit oder Minijob.

Aktuell suchen wir:

Schichtleiter Gastronomie (m/w/d) Pinguin

Part-time / full-time

Start: 01.03.2026

Das bieten wir dir:

- Einen **langfristigen, sicheren** Arbeitsplatz mit leistungsgerechter Entlohnung
- **Wechselnde Früh- & Spätschichten**
- Günstige Verkehrsanbindung - Arbeiten **direkt im Zentrum!**
- Ein **transparentes Zeiterfassungssystem**
- **Corporate Benefits** - Rabatte für unsere Mitarbeiter

- Kostenfreie **Personalgetränke**, sowie **Personalrabatt** auf unsere Speisen
- **Mitarbeiterrabatte** innerhalb unserer **Restaurants & Kultureinrichtungen**

Das ist deine Aufgabe:

Als Schichtleiter/in führst Du eine mehrköpfige Crew in deiner Schicht und unterstützt, soweit dies erforderlich ist, deine Kollegen im Service. Deine Verantwortungen umfassen, in deiner Schicht, insbesondere:

- Du leitest eigenverantwortlich das operative Tagesgeschäft und stellst den effizienten und reibungslosen Ablauf im Restaurant sicher
- Du bist der erste Ansprechpartner für unsere Gäste und unserer Mitarbeiter
- Du unterstützt die Betriebsleitung bei Ihren administrativen Aufgaben, wie der Dienstplangestaltung, der Warenbestellung, der Inventur und der Durchführung der Kassenabrechnung
- Verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln, Getränken und Arbeitsmitteln

Was dich auszeichnet:

- abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachmann/-frau oder einer vergleichbaren Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
- Erste Führungserfahrung von Vorteil
- Erfahrungen mit Kassensystemen von Vorteil (z.B. VECTRON)
- Offenheit, Freundlichkeit, Teamfähig, schnelle Auffassungsgabe, Selbstständige Arbeitsweise

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann bewirb Dich unter Angabe deines frühstmöglichen Eintrittstermins - vorzugsweise einfach und schnell über das **Formular**. Sollte dies nicht möglich sein, sende uns Deine Bewerbung per **E-Mail** oder per Post.

Wir freuen uns auf dich!





1. **Introduction**

This document provides a detailed description of the interior design of a modern restaurant or cafe. The space is characterized by its warm color palette, featuring red, orange, and yellow vertical stripes on the walls. Large, round, light-colored pendant lamps hang over wooden tables, creating a cozy and inviting atmosphere. The restaurant is located in a prime location, with a window overlooking a busy street. The interior is spacious and well-lit, with ample seating for customers. The overall design is modern and sophisticated, reflecting the high-end nature of the establishment.

2. **Design Elements**

The interior design of the restaurant is based on a modern aesthetic. The walls are painted in a warm color palette, with red, orange, and yellow vertical stripes. This creates a vibrant and energetic atmosphere. The lighting is provided by large, round, light-colored pendant lamps, which hang over wooden tables. The tables are made of light-colored wood, and the chairs are black, providing a nice contrast. The floor is made of light-colored tiles, which reflect the light and create a bright atmosphere. The windows provide a great view of the street outside, allowing natural light to enter the restaurant. The overall design is clean and minimalist, with a focus on the colors and lighting.

3. **Customer Experience**

The restaurant is designed to provide a comfortable and enjoyable customer experience. The interior is spacious, with plenty of room for customers to move around. The tables are arranged in a way that encourages conversation and interaction. The chairs are comfortable, and the lighting is soft, creating a relaxing atmosphere. The restaurant is located in a prime location, with a window overlooking a busy street. This allows customers to enjoy the atmosphere while still being able to see what's happening outside. The overall design is focused on creating a positive customer experience.

4. **Conclusion**

In conclusion, the interior design of this modern restaurant or cafe is a success. The warm color palette, modern lighting, and spacious layout all contribute to a comfortable and enjoyable customer experience. The restaurant is located in a prime location, with a window overlooking a busy street. This allows customers to enjoy the atmosphere while still being able to see what's happening outside. The overall design is focused on creating a positive customer experience.