

Manche mögen's BUNT! Wir zum Beispiel.

Lust in unserem bunten Team mitzuarbeiten?

Wir sind eine bunte, große Truppe mit rund 250 Mitarbeitenden - und heißen jede Nationalität, jedes Geschlecht, jedes Alter, jede Sexualität und jeden Glauben willkommen.

Bisher sorgen wir, die Sozialstation Esslingen als ambulanter Pflegedienst, mit unseren Dienstleistungen nach unserem Leitspruch „Leben helfen. Wege begleiten.“ dafür, dass Menschen so lange wie möglich zu Hause in vertrauter Umgebung sicher leben können.

In 2022 wollen wir in und für Esslingen ein Laden-Café eröffnen. Mit der Einführung eines neuen Unternehmensbereiches, der Gastronomie, wollen wir unseren Menüdienst mit seinem bisher bestehenden Angebot „Essen auf Rädern“ erweitern.

Wir wollen einen gemütlichen und atmosphärischen Ort schaffen,

- der alle Altersgruppen anspricht und verschiedene Generationen zusammenbringt.
- der für Frische, Qualität, gute Zutaten und ehrlichen Genuss steht.
- der Vielfalt und Offenheit widerspiegelt und unsere Werte wie Respekt, Wertschätzung und Fürsorge repräsentiert.
- der Verbindungen herstellt – zwischen JUNG & ALT und FRÜHER & HEUTE.

Zum Aufbau unseres Teams und zur Unterstützung bei der Konzeptausarbeitung suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine*n

GASTRO-ALLROUNDER*IN (m/w/d)

Mit dem Fokus **KÜCHE** und **SERVICE/THEKE**
80% Beschäftigungsumfang

DEINE AUFGABEN

- Du erstellst das Speisen-Sortiment, bereitest kalte und warme Speisen unter Einhaltung der Hygienerichtlinien vor und sorgst für ein ansprechendes Anrichten und Präsentieren der Gerichte.
- Du verantwortest die Erstellung und Sicherstellung von sowie die Einweisung in Hygiene- und Qualitätsstandards.
- Du behältst immer den Überblick bei der Warenbestellung, -annahme und -kontrolle, der Lagerhaltung und der regelmäßigen Inventur.
- Du unterstützt bei der Organisation des operativen Betriebsablaufs unter Einhaltung von Kennzahlen wie Wareneinsatz und Personaleinsatz.
- Das Einlernen und Anleiten der Mitarbeitenden im Küchenbereich gehört ebenso zu deinen Aufgaben wie die Motivation deiner Kolleg*innen und dein Beitrag zu einem kooperativen Team, in dem Wertschätzung und Offenheit eine große Rolle spielt.
- Du arbeitest aktiv auf der Fläche (Küche, Theke, Service, Laden) mit und bist für unsere Kund*innen jederzeit ansprechbar.
- Du übernimmst die Vor- und Nachbereitung der Arbeitsutensilien und hilfst bei Aufräum- und Reinigungsarbeiten unter Einhaltung der Hygienestandards.

DEIN PROFIL

- Du liebst die „Gastro“, konntest bereits Gastronomie-Erfahrungen sammeln und hast Lust mit uns zusammen das neue „Gastro-Projekt“ zu entwickeln und verwirklichen.
- Du hast Interesse an gutem Essen, Food-Trends, hast ein Gespür für Geschmack und Konsistenz, sehr gute Warenkenntnisse und Freude am Umgang mit Lebensmitteln und an der Zubereitung von Speisen.
- Als Organisationstalent arbeitest du strukturiert mit Engagement, Herz und Leistung, findest den optimalen Mix aus operativem Gastro-Geschäft und kaufmännischen Herausforderungen und behältst auch in stressigen Situationen den Überblick.
- Deine Dienstleistungs- und Serviceorientierung ist stark ausgeprägt, du besitzt Kommunikationsstärke und ein hohes Verantwortungsbewusstsein.
- Wir freuen uns auf deine eigenständige und kooperative Arbeitsweise und du darfst dich auf Gestaltungsmöglichkeit und neue und spannende Aufgabenfelder freuen.
- Wenn du Lust auf Herausforderungen hast, begeisterungsfähig bist, unternehmerisch mitdenken und dich kreativ einbringen möchtest, dann bist du bei uns goldrichtig!

UNSER ANGEBOT

- Die Chance, beim Aufbau und der Weiterentwicklung eines neuen Konzeptes mitzuwirken und dieses zu gestalten, sowie die Möglichkeit, kreative Ideen umzusetzen.
- Die Gelegenheit zur persönlichen Weiterentwicklung in einer verantwortungs- und sinnvollen Tätigkeit.
- Abwechslungsreiche, spannende Aufgaben in einem zukunftsfähigen und etablierten Sozialunternehmen.
- Ein sicherer Arbeitsplatz mit geregelten Tages-Arbeitszeiten (mit Wochenenden), sowie ein faires Gehalt, das in Anlehnung an den TVöD (100% entspricht 39h/Woche, 30 Tage Urlaub, übliche Zusatzleistungen) die nötige Sicherheit bietet.
- Bei uns erfährst du Wertschätzung und eine freundliche Arbeitsatmosphäre in einem kollegialen Team.
- Arbeit in einem krisensicheren Bereich der Gastronomie – durch den Anschluss eines Ladenkonzeptes sind wir vor Schließzeiten sicher.
- Nutzung von Personalrabatten, Angebote unseres BGMs -betriebliches Gesundheitsmanagement- (z.B. Fitnessstudio, Yoga, etc) oder Leasing eines JobRads.

Hast du Lust mit uns Gutes zu schaffen? Hattest du vielleicht sowieso schon mal eigene Gastro-Pläne, hast dich aber bisher nicht getraut? Haben wir deine Neugier und dein Interesse geweckt und möchtest du mitwirken? Melde dich bei uns, wir freuen uns dir unsere Ideen vorzustellen und sind gespannt auf deine.

NUTZE DEINE CHANCE und
WERDE TEIL UNSERES NEUEN TEAMS

KONTAKT:
SABRINA STENGELE | LEITUNG MENÜDIENST



stengele@sozialstation-esslingen.de



0711-396988-32



www.sozialstation-esslingen.de