

Stellenausschreibung

Die Stralsunder Werkstätten sind der Ansprechpartner, wenn es um die berufliche und gesellschaftliche Teilhabe von Menschen mit Behinderung in der Hansestadt Stralsund geht. Gemäß unserem Motto „Vielfalt erleben“ finden Menschen mit Behinderung bei uns ihren individuellen Platz.

Werden Sie Teil unseres modernen Sozialunternehmens und gestalten Sie mit uns zukunftsweisende Angebote für Menschen mit Behinderung!

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Voll- oder Teilzeitbeschäftigung eine/n

Restaurantfachmann/-frau (m/w/d)

für das Bistro „Delikater“ im Stralsunder Zoo.

Was bieten wir Ihnen?

- **Mehr als „nur“ Arbeit:** Jeder Tag hat einen Sinn. Egal was wir in unserem Unternehmen machen, wir tun es mit Menschen für Menschen.
- **Fußabdrücke hinterlassen:** Sie wollen etwas bewegen – Sie dürfen etwas bewegen! Wir sind gespannt auf Ihre Ideen und sind immer bereit, neue Wege zu beschreiten.
- **Wachsen & weiterentwickeln:** Wir machen uns stark für Ihre berufliche Weiterentwicklung.
- **Kraft tanken:** Mit 30 Tagen Urlaub im Jahr haben Sie ausreichend Zeit, Ihren Tank wieder aufzufüllen. Und auch im Arbeitsalltag hält unsere hausgemachte Mittagsversorgung Leib und Seele zusammen.
- **Gesunde Perspektiven:** Sie bestimmen Ihre Gesundheitsstrategie, wir unterstützen Sie. Mit Bike Leasing, Massagen am Arbeitsplatz, vergünstigten Tarifen in einem Fitnessstudio und Vorteilen aus unserer Mitgliedschaft im Netzwerk „Wir für Gesundheit“.
- **Ja! zu Familienfreundlichkeit:** Wir fördern die Vereinbarkeit von Beruf und Familie mit Angeboten für Mitarbeiter mit Kindern bzw. zu pflegenden Angehörigen.
- **Geld ist nicht alles:** Aber nur von Luft und Liebe müssen Sie auch nicht leben. Wir bieten ein Entgelt nach dem TVöD, eine Jahressonderzahlung und eine betriebliche Altersvorsorge.

Was erwarten wir von Ihnen?

- Annahme, Servieren und Abkassieren von Speise- und Getränkebestellungen sowie Abrechnung von Tageseinnahmen
- Planung und Durchführung von Caterings und Veranstaltungen
- Lösungsorientiertheit und Improvisationstalent im Alltagsgeschehen
- Professionalität und Leidenschaft im Umgang mit unseren Gästen
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten inklusive Wochenend- und Feiertagsarbeit
- verantwortungsvoller Umgang mit materiellen und finanziellen Ressourcen
- enge Zusammenarbeit mit den Kollegen des Sozialen Dienstes, Angehörigen, Betreuern und der Produktionsleitung
- Sicherstellung und Einhaltung von Arbeits-, Umwelt- und Datenschutzvorgaben sowie Hygiene- und Qualitätsstandards
- Motivation, Förderung und Anleitung der Beschäftigten mit Behinderung und/oder seelischer Erkrankung entsprechend ihrer individuellen Fähigkeiten
- Mitgestaltung einer positiven Arbeitsatmosphäre im gesamten Unternehmen

Was sollten Sie mitbringen?

- eine abgeschlossene Berufsausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau bzw. Hotelfachmann/-frau
- ein hohes Maß an Eigenverantwortung, Organisationsfähigkeit, kompetentes Auftreten sowie eine ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit und starke Gästeorientierung
- ausgeprägte Empathie für die Belange von Menschen mit Behinderung
- Gelassenheit und Übersicht in herausfordernden Situationen
- unternehmerisches Denken und Kostenbewusstsein sowie eine strukturierte und teamorientierte Arbeitsweise
- ein ausgeprägtes schriftliches und mündliches Ausdrucksvermögen
- sichere Anwendung der gängigen MS Office Programme
- Führerschein der Klasse B

Was müssen Sie noch wissen?

- Als Einrichtung der Eingliederungshilfe benötigen wir bei Zustandekommen eines Arbeitsvertrages ein aktuelles erweitertes Führungszeugnis und eine Bescheinigung über die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis).
- Bewerbungen schwerbehinderter Menschen werden bei gleicher Eignung und Befähigung vorrangig berücksichtigt.
- Kosten, die im Zusammenhang mit der Bewerbung entstehen, werden nicht übernommen. Bewerbungen, denen ein ausreichend frankierter Rückumschlag beiliegt, werden zurückgesandt.
- Aus datenschutzrechtlichen Gründen sind wir verpflichtet, Bewerbungsunterlagen 12 Monate nach Zugang zu vernichten.
- Weitere Informationen und Ansprechpartner finden Sie unter **www.sw-hst.de**.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen lassen Sie uns bitte bis **14.04.2024** zukommen:

- per [Online-Bewerbung](#)
- per Email an personal@sw-hst.de
- oder an die folgende Adresse:

Stralsunder Werkstätten gemeinnützige GmbH
- vertraulich Personalabteilung -
Albert-Schweitzer-Straße 1
18437 Stralsund