



Das **Seezeit Studierendenwerk Bodensee** sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt am Standort Weingarten:

Mitarbeiter/-in Hochschulgastronomie in Teilzeit, Ø 25 Std. pro Woche (m/w/d)

In einer Cafeteria zählt nicht nur, was in der Auslage steht. Genauso wichtig ist es, dass die Abläufe funktionieren und die Studierenden sich in ihrer Pause gut versorgt fühlen. Und hier kommst du ins Spiel: Als Teil des Teams der Cafeteria Weingarten sorgst du für gut vorbereitete Speisen, Snacks und Getränke und einen freundlichen Kontakt zu unseren Gästen.

Seezeit unterstützt rund 25.000 Studierende in der Bodenseeregion. Unsere Mensen, Cafeterien und Cafés sind Treffpunkte, Pausenorte und ein wichtiger Teil des Studienalltags. Wenn du gerne praktisch arbeitest, Lebensmittel wertschätzt und ein geregelteres gastronomisches Umfeld suchst, kann diese Aufgabe gut zu dir passen.

Was deine Aufgabe bei uns ausmacht

In der Hochschulgastronomie greifen viele Abläufe ineinander: Vorbereitung, Ausgabe, Reinigung, Hygiene uvm. Du übernimmst Aufgaben, die im Hintergrund genauso wichtig sind wie der direkte Kontakt mit den Gästen.

- Du bereitest Speisen, Snacks und Getränke mit vor, präsentierst sie ansprechend und gibst sie freundlich an unsere Gäste aus. Du sorgst dafür, dass die Ausgabe sauber, gut bestückt und vorbereitet ist.
- Du bestückst und überwachst die vollautomatischen Spülmaschinen, damit Geschirr, Besteck und Arbeitsmaterialien schnell wieder einsatzbereit sind.
- Du sortierst und verräumst sauberes Geschirr und unterstützt damit die Abläufe in Küche und Ausgabe.
- Du reinigst Küchengeräte, Arbeitsflächen und Einrichtungen sorgfältig.
- Du hältst die HACCP-Richtlinien ein und trägst zu sicherer Lebensmittelhygiene bei.
- Du unterstützt gelegentlich bei Veranstaltungen, wenn Seezeit auch außerhalb des regulären Mensabetriebs im Einsatz ist.

Arbeitszeit und Stellenumfang

Während der regulären Mensa-Öffnungszeiten arbeitest du sechs Stunden pro Tag. Davon wird täglich eine Stunde als Zeitguthaben aufgebaut. Dieses Zeitguthaben wird genutzt, um die mehrwöchige Schließzeit in den Semesterferien auszugleichen.

Für dich bedeutet das: Während des laufenden Betriebs bist du täglich von 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr sechs Stunden im Einsatz. Dafür hast du in den Schließzeiten frei und bekommst trotzdem dein reguläres Gehalt.

Aus dieser "Fünf-plus-Eins-Rechnung" ergibt sich ein Umfang von 63,29 % bzw. durchschnittlichen 25 Stunden pro Woche (Vollzeit entspricht bei Seezeit 39,5 Wochenstunden).

Was du dafür mitbringst

Wichtig ist uns, dass du Erfahrung im gastronomischen Umfeld mitbringst. Erfahrung in der Betriebsgastronomie ist hilfreich, aber kein Muss. Entscheidend ist, dass du weißt, wie wichtig Sauberkeit, Tempo, Verlässlichkeit und ein freundlicher Umgang mit Gästen im gastronomischen Alltag sind.

Du arbeitest serviceorientiert, sorgfältig und gerne mit Lebensmitteln. Du hast einen eigenen Qualitätsanspruch und siehst auch Aufgaben, die nicht sofort im Mittelpunkt stehen, aber für einen guten Ablauf wichtig sind. Persönlich passt du gut zu uns, wenn du freundlich auftrittst, gerne im Team arbeitest, zuverlässig bist und dazulernen möchtest.

Damit du gut mit unseren Gästen und Kolleg*innen kommunizieren kannst, sind Deutschkenntnisse wichtig. Wenn deine Deutschkenntnisse noch nicht ausreichen, geben wir dir bis zu zwei Jahre

Wie Seezeit dich dabei unterstützt

Gute Arbeit in der Gastronomie braucht klare Rahmenbedingungen, ein verlässliches Team und planbare Arbeitszeiten. Das bietet dir Seezeit:

- Du bekommst eine unbefristete Stelle in der Hochschulgastronomie.
- Du arbeitest in einem sozialen Unternehmen, das Studierende im Alltag unterstützt.
- Deine Arbeitszeiten sind geregelt: Montag bis Freitag, regulär ohne Schicht-, Teil- oder Abenddienste.
- Du wirst nach dem Tarifvertrag der Länder (TV-L) vergütet. Bei einem Stellenumfang von 25 Stunden pro Woche beziehungsweise 63,29 % liegt das Gehalt in Entgeltgruppe 2 zwischen 1.735 € und 2.142 € brutto pro Monat.
- Hinzu kommen 30 Tage Urlaub, zusätzliche freie Tage am 24.12. und 31.12. sowie eine Jahressonderzahlung.
- Du arbeitest in einem kleinen Team, in dem sich die Kolleg*innen einander unterstützen.
- Seezeit fördert offene Kommunikation, unter anderem durch Mitarbeiter*innen-Gespräche, Newsletter, Intranet und interne Veranstaltungen.
- Mit Angeboten wie Gesundheitstag, Hansefit, JobRad und Gesundheitsliege unterstützt Seezeit deine Gesundheit.

Bewerbung

Klingt nach einer Aufgabe, bei der du deine Erfahrung in der Gastronomie in ein verlässliches, sinnvolles Umfeld einbringen kannst? Dann bewirb dich über das Formular unterhalb der Anzeige: Lade Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnisse hoch – fertig.

Seezeit steht für Chancengleichheit. Bei uns zählt, dass du etwas bewegen willst. Wir begleiten dich durch den Bewerbungsprozess, damit du die richtige Entscheidung für dich treffen kannst. Wenn du mehr darüber erfahren möchtest, wie wir arbeiten und wofür wir stehen, schau auf **seezeit.com/karriere** vorbei oder verbinde dich mit uns auf Instagram, Facebook oder LinkedIn.

Du hast noch Fragen zum Bewerbungsverfahren? Ingo Frick aus der Personalabteilung hilft dir gerne weiter.

Ingo Frick

Bewerbungsmanagement

+49 7531 88 - 9782 183

Jetzt online bewerben!



HINWEIS: Die Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der einzelnen Stellenanzeige obliegt ausschließlich dem jeweils ausschreibenden Studierendenwerk. Wenden Sie sich bei inhaltlichen Fragen bitte direkt an die oben genannten Ansprechpersonen des betreffenden Studierendenwerks.