

## **Wir** suchen **Sie**

**Sie** als erfahrene/r Frau/Mann (Seiteneinsteiger haben bei uns natürlich auch eine Chance) für die täglichen Herausforderungen und Aufgaben in der Gastronomie. Wenn Sie interne und externe Ausbildungen und Seminare erfolgreich bestehen, warten viele interessante Aufgaben in einem jungen aufstrebenden Unternehmen auf Sie.

Hierzu zählen unter anderem Mitarbeiter- und Auszubildendenbetreuung und Schulung, administrative Aufgaben, Ansprechpartner für Gäste zu sein und diese zu betreuen.

Warendisposition, Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, Inventuren und arbeiten nach Standards. Marketing gehört ebenso dazu wie Veranstaltungen. Immer etwas Besonderes für Mitarbeiter sein und unseren Gästen das Besondere bieten.

**Sie** haben Lust auf eine Herausforderung, die Sie in den nächsten Monaten Neuland betreten lässt. Sie schrecken nicht davor zurück, im Schichtdienst zu arbeiten, auch Wochenenden, Feiertage und Urlaubszeiten bremsen Sie nicht!

**Sie** sind fit in den Umgangsformen, sind freundlich aufgeschlossen, lernfähig und bereit Verantwortung zu übernehmen. Sie lieben es im Team zu arbeiten, sind trotzdem distanziert und stellen immer ein Vorbild da!

**Sie** lieben das besondere, können gut mit Menschen umgehen, haben ein Gefühl für das gewisse Etwas, sind es außerdem gewohnt vertrauensvoll mit internen Informationen umzugehen und sehen diese Aufgabe nicht nur als Job!

**Sie** suchen genau wie wir etwas Langfristiges!

**Sie** fühlen sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit aktuellem Passbild, tabellarischen Lebenslauf, Referenzen sowie einer Angabe zur Gehaltsvorstellung und Ihr nächstmöglicher Eintrittstermin, welche Sie bitte an, Systemgastronomie Lübeck GmbH & Co. KG, Herrn Andreas Steinmann, Herrenholz 18 in 23556 Lübeck senden.

## **Küche:**

Die Arbeiten in der Küche sind ebenso vielfältig wie die Systemgastronomie.

In der Küche wird man auf alles vorbereitet und geschult. Unter anderem auf die Speisenzubereitung, die Küche auf und auch wieder abbauen, die Warenannahme und Lagerung, der sensible und hygienisch einwandfreie Umgang mit Lebensmitteln, die Reinigung der Küche und aller technischen Geräte, den sicheren Umgang mit allen Geräten, permanente und wiederkehrende Unterweisungen und Schulungen, das kennen lernen unserer Produkte und deren Zutaten, Teamwork ist ein wichtiger Bestandteil, ebenso wie der Wille zur Einhaltung aller BURGER KING Standards.

**Kasse:**

Die Arbeiten an der Kasse und im Gästebereich sind ebenso vielfältig wie die Systemgastronomie.

Auch im Gäste- Kassenbereich wird man auf alles vorbereitet und geschult. Hierzu gehört die Sauberkeit und Hygiene im gesamten Gäste- und Kassenbereich sowie den Außenbereichen, das kennen lernen unserer Produkte und deren Zutaten, welche Möglichkeiten haben wir im Bereich der Kaffee Spezialitäten, Gästebetreuung, Verhalten bei Reklamationen, die letzte Kontrollperson zu sein und vieles andere mehr. Auch hier muss der Wille zur absoluten Freundlichkeit und der Einhaltung aller Standards vorhanden sein.

## Ausbildung zum Fachmann bzw. zur Fachfrau für Systemgastronomie

### Welche Voraussetzungen werden gefordert?

- Mindestens einen Realschulabschluss
- Rasches Auffassungsvermögen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Natürliche Freundlichkeit
- Sinn für systematische Arbeitsabläufe
- Organisationstalent
- Belastbar und Stressresistent
- Fremdsprachenkenntnisse sind Vorteilhaft
- Mobilität
- Bereitstellung zum Schichtdienst

### Was lernt der/ die Auszubildende?

Die Ausbildung bietet eine interessante und abwechslungsreiche Mischung aus traditionellen gastronomischen Elementen wie z.B. Warenkunde, Verhalten der Gastgeber, Verkaufsberatung, Servierreihenfolge etc., und Teilen aus modernen Managementberufen wie z.B. Personalführung, Personaleinsatzplanung, Kostenkalkulation oder Warenwirtschaft. Weitere Punkte sind natürlich Hygiene und Mikrobiologie, Rechtsvorschriften im Umgang mit Lebensmitteln und Personal sowie Marketingmaßnahmen inkl. deren Durchführung.

### Wo findet die Ausbildung statt?

Offiziell gilt das duale System. Das bedeutet, dass die Berufsausbildung zum einen in einem Ausbildungsbetrieb stattfindet, zum anderen in der Berufsschule. Dort wird vor allem gastronomisch theoretisches Wissen vermittelt, im dritten Lehrjahr auch spezielles systemgastronomisches Wissen. Weiterhin gibt es überbetriebliche Schulungen in Schulungs- oder Trainingscentern.

### Was sind die Tätigkeiten im Allgemeinen?

- Betreuen und beraten von Gästen
- Präsentieren und verkaufen von Produkten
- Einhaltung von Qualitätsstandards sicherstellen
- Abläufe organisieren
- Gesetzliche Vorgaben beachten
- Hygienevorschriften einhalten
- Personaleinsätze planen
- Kostenkontrollen durchführen
- Betriebliche Kennzahlen auswerten
- Marketing durchführen und vieles mehr

## Ausbildung zum Fachmann bzw. zur Fachfrau für Systemgastronomie

### Was geschieht nach dem Abschluss der Ausbildung?

- Hier erwarten den Auszubildenden vielfältige Möglichkeiten, wie zum Beispiel:
- Systemgastronomie im Allgemeinen wie Fast Food Unternehmen und Unternehmen wie Tank und Rast, Block House, Nordsee, Ikea, Karstadt Gastronomie, usw. Alle Unternehmen sind Mitglieder des Bundesverbandes der Systemgastronomie.
- Aber selbstverständlich suchen auch wir Nachwuchs im Bereich der Führungskräfte. Hier gibt es die Möglichkeiten bei Lizenznehmern oder durch die Company geführten Restaurants seine Karriere fortzusetzen. In den Bereichen Management, Einkauf und Training, um hier nur einige Beispiele zu nennen.
- Im Management in den Restaurants vom Schichtführer, bis hin zum Assistent Manager oder Restaurant Manager.

### Allgemeines zum Berufsbild:

- Diesen Ausbildungsberuf gibt es seit 1998.
- Es handelt sich um einen 3-jährigen Ausbildungsberuf.
- Der Beruf gehört zu der Gruppe der gastgewerblichen Berufe und schließt mit einer Prüfung vor der IHK ab.
- Er besitzt allerdings eine starke kaufmännische Prägung.

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

#### ***Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung für Lübeck!***

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit aktuellem Schulzeugnis, Lichtbild, Lebenslauf und Bewerbungsschreiben an folgende Adresse:

Systemgastronomie Lübeck GmbH & Co. KG  
Herrenholz 18  
23556 Lübeck

Weitere Fragen beantworten wir auch gerne unter der Rufnummer 0451 – 80 90 393 per E-Mail unter [info@burgerking-luebeck.de](mailto:info@burgerking-luebeck.de)

Mit freundlichen Grüßen

Die Teams der Burger King Restaurants Lübeck

[www.burgerking-luebeck.de/jobs.html](http://www.burgerking-luebeck.de/jobs.html)