



Stellenausschreibung

Die Stadtholding Landau in der Pfalz GmbH ist als Betriebs- u. Beteiligungsgesellschaft der Stadt Landau in der Pfalz zuständig für den Betrieb des Freizeitbades LA OLA, des Freibades am Prießnitzweg, der Jugendstil-Festhalle, des Kulturzentrums "Altes Kaufhaus" sowie des städtischen Messegeländes. Außerdem hält die Gesellschaft eine Beteiligung an dem Versorgungsunternehmen "EnergieSüdwest AG" sowie an der Servicegesellschaft "SH-Service GmbH" und an der "SH-Jugend & Soziales gGmbH", die vier Kindertagesstätten betreibt. Die Stadtholding Landau in der Pfalz GmbH sowie die SH-Service GmbH sind nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert. Das gesamte Unternehmen ist im Rahmen des audits berufundfamilie zertifiziert.

Funktion:	stellvertretende Restaurantleitung (m/w/d) für die Gastronomie im Freizeitbad LA OLA
Bereich:	Freizeitbad LA OLA, Horstring 2, 76829 Landau in der Pfalz
Beschäftigungsumfang:	Vollzeit bzw. Teilzeit in Jobsharing
Stellenwert:	Eingruppierung nach dem Manteltarifvertrag für das Hotel- und Gaststättengewerbe Rheinland-Pfalz
Besetzungszeitpunkt:	01.10.2023
Bewerbungsende:	30.09.2023
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen in nur einem PDF-Dokument per E-Mail an:	Bewerbung-Stadtholding@landau.de oder alternativ an folgende Postadresse: SH-Service GmbH, Marktstraße 50, 76829 Landau in der Pfalz

Das Freizeitbad LA OLA ist die große Wellnessoase der Pfalz und zählt zu den führenden Freizeitbädern mit rund 300.000 Gästen/Jahr.

Weitere Informationen finden Sie auch unter www.stadtholding.de und unter www.la-ola.de.

Ihre Aufgaben umfassen unter anderem:

- Stv. Leitung des Service-Teams mit ca. 10 Aushilfskräften,
- Ansprechpartner*in für unsere Gäste
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs,
- Planung, Steuerung und Kontrolle der Arbeitsabläufe,
- Einhaltung und Kontrolle der Qualitäts-, Sicherheits- und Hygienestandards,
- Kontrolle der Warenbestände,
- achten auf Sauberkeit und Ordnung im Gastronomiebereich.

Persönliche bzw. fachliche Anforderungen:

- Ausbildung im Restaurant- oder Hotelfach oder eine vergleichbare Qualifikation,
- hohe Gäste- und Serviceorientierung,
- Freundliches, zuvorkommendes und gepflegtes Auftreten,
- Selbständigkeit und Teamfähigkeit,
- Service-, und zielorientierte Arbeitsauffassung,
- möglichst Führungserfahrung,
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten,
- Bereitschaft zur Arbeit mit unserem Qualitätsmanagementsystem.

Bei gleicher Qualifikation (Eignung, Befähigung und fachliche Leistung) werden schwerbehinderte Menschen bevorzugt, ebenso Frauen, sofern eine Unterrepräsentanz im Sinne des Landesgleichstellungsgesetzes vorliegt.

Wir freuen uns, wenn sich Bewerber*innen aller Nationalitäten angesprochen fühlen, die die Ausbildungsvoraussetzungen erfüllen. Die Kommunikation sowohl in mündlicher als auch in schriftlicher Form muss allerdings möglich sein.

Wir bitten Sie, die Bewerbungsunterlagen nur in Kopie (keine Mappen) einzureichen, da diese nach Abschluss des Auswahlverfahrens unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen vernichtet bzw. gelöscht und nicht zurückgesandt werden.

Mit Einreichung Ihrer Bewerbungsunterlagen stimmen Sie einer digital gestützten Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten zu.

