



---

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

## Mitarbeiter\*in Hochschulgastronomie 50% (m/w/d)

---

Seezeit unterstützt als Dienstleistungsunternehmen mit etwa 250 Beschäftigten rund 26.000 Studierende in der Bodenseeregion in ihrem Alltag. Mensen und Cafeterien, günstiges Wohnen sowie Studienfinanzierung, Beratung und Kinderbetreuung: Unsere vielfältigen Angebote sichern Chancengleichheit in der Bildung.

Seezeit betreibt insgesamt zehn Mensen, Cafeterien und Cafés in Konstanz, Weingarten, Ravensburg und Friedrichshafen. Dort versorgen wir täglich bis zu 10.000 Studierende mit Speisen, Getränken und Snacks. Mit mehr als 100 Beschäftigten ist die Hochschulgastronomie der größte Bereich bei Seezeit. Sowohl in unseren modern ausgestatteten Großküchen als auch in der Verwaltung übernehmen die Beschäftigten viele verschiedene Aufgaben vom Zubereiten und Ausgeben der Speisen bis hin zu Catering und Veranstaltungen. Das engagierte Team der Mensa HTWG in Konstanz freut sich auf Verstärkung!

### Ihre Aufgaben

- Sie produzieren, präsentieren und geben Speisen, Snacks und Getränken aus.
- Sie kassieren die Ware und führen den Kassenabschluss durch.
- Sie sind sorgfältig bei der Reinigung von Küchengeräten und -einrichtung.
- Sie achten verantwortungsbewusst auf die Einhaltung der HACCP-Richtlinien und sorgen für eine einwandfreie Hygiene an Ihrem Arbeitsplatz.
- Gelegentlich unterstützen Sie uns mit Ihrem Einsatz bei Veranstaltungen.

## Was wir Ihnen bieten

- Es erwarten Sie sinnhafte und vielseitige Aufgaben in einem sozialen, kundenorientierten Unternehmen, das im direkten Umfeld von Studierenden und Hochschulen angesiedelt ist.
- Durch unsere geregelten Arbeitszeiten von Montag bis Freitag lassen sich Familie und Beruf besser vereinbaren. Dabei gibt es regulär keine Schicht- und Teiler Abenddienste.
- Bei Seezeit finden Sie eine teamorientierte und persönliche Atmosphäre. Nach dem Gedanken „Wir sind Seezeit“ können Sie sich selbst und Ihre Ideen einbringen und diese gemeinsam mit Ihren Kolleg\*innen verwirklichen.
- Seezeit fördert eine wertschätzende Unternehmenskultur und eine offene Kommunikation u.a. durch regelmäßige Mitarbeiter\*innen-Gespräche, Seezeit- Newsletter, Intranet und interne Veranstaltungen wie gemeinsames Frühstück oder Sommerfest.
- Wir vergüten Sie fair und sicher nach dem Tarifvertrag der Länder (TV-L). Bei einer Wochenarbeitszeit von 39,5 Stunden erwartet Sie in der Entgeltgruppe 2 ein Gehalt zwischen 2.502 € und 3.114 € (Tariferhöhung ab Februar 2025).
- Hinzu kommen 30 Tage Urlaub, zusätzliche freie Tage am 24.12. und 31.12. und eine Jahressonderzahlung.
- Mit unserem ganzheitlichen betrieblichen Gesundheitsmanagement (u.a. Gesundheitstag, Firmenfitness mit Hansefit, JobRad, Gesundheitsliege) fördern wir die Gesundheit unserer Beschäftigten.
- Mit umfangreichen und spannenden Weiterbildungen können Sie sich bei Seezeit fachlich und persönlich weiterentwickeln.
- Die Stelle ist unbefristet.

## Ihr Profil

- Sie verfügen über Berufserfahrung im gastronomischen Umfeld, idealerweise in der Betriebsgastronomie.
- Aus eigenem Antrieb pflegen Sie einen serviceorientierten Arbeitsstil und besitzen neben der Freude am Umgang mit Lebensmitteln einen hohen Qualitätsanspruch an Ihre Arbeit.
- Wir wünschen uns von Ihnen ein freundliches Erscheinungsbild, gute Umgangsformen und die ehrliche Bereitschaft zum Teamwork.
- Um im Gespräch mit Ihren Gästen zu bleiben, sind uns deutsche Sprachkenntnisse sehr wichtig.

## Bewerbung

Online-Bewerbung

In unserem **Online-Bewerbungsportal** können Sie in wenigen Schritten Ihre Daten eingeben und Ihre Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) hochladen.

Seezeit fördert die Chancengleichheit am Arbeitsplatz und bei der Bewerbung. Alle, die etwas leisten wollen, sind bei Seezeit willkommen - wir freuen uns über jede Bewerbung!

Kontakt

Haben Sie noch Fragen zur Bewerbung? Ingo Frick aus der Personalabteilung hilft Ihnen gerne weiter.

**Ingo Frick**

Bewerbermanagement

Tel. +4975319782183

