



Ausbildung zur Fachkraft für Systemgastronomie

Allgemeines:

Fachkraft für Systemgastronomie ist ein anerkannter Ausbildungsberuf. Die Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre, kann aber bei guten schulischen und betrieblichen Leistungen um 6 Monate verkürzt werden. Die Berufsausbildung findet im dualen System statt, d. h. die Ausbildung ist eine Kombination aus Praxis im Betrieb und Besuch der Berufsschule.

Arbeitsort:

Unsere Fachkräfte für Systemgastronomie arbeiten in unseren Verkaufsfilialen, die im ganzen Ruhrgebiet zu finden sind. Grundsätzlich werden Filialen für die Ausbildung ausgewählt, die in Wohnortnähe der Auszubildenden liegen.

Arbeitszeit:

In unseren Filialen bieten wir unseren Kunden Service von früh bis spät, von montags bis samstags, in einigen Filialen auch sonntags. Die tägliche Arbeitszeit wird auf fünf Arbeitstage in der Woche im regelmäßigen Wechsel von Früh- oder Spätschicht verteilt.

Was machen Sie bei uns während der Berufsausbildung?

Die Grundlage der Berufsausbildung ist der Rahmenlehrplan der Industrie- und Handelskammer. Darüber hinaus nehmen unsere Auszubildenden an unserem innerbetrieblichen Unterricht teil, in dem durch unsere Ausbildungsbeauftragte die theoretischen Kenntnisse vertieft werden. Daneben lernen unsere Auszubildenden die betriebliche Praxis hautnah kennen. Systemgastronomie bedeutet, dass viele verschiedene Filialen genau nach einem standardisierten Gastronomiekonzept betrieben werden. So wissen unsere Gäste, was sie erwartet, egal ob sie ihr belegtes Malzer's-Goldbrötchen in Dortmund oder Gelsenkirchen bestellen: Überall können sie das gleiche Angebot, die gleiche Qualität und den gleichen Service voraussetzen. Das einheitliche Konzept wird von der Unternehmensleitung entwickelt, aber es sind die Fachleute für Systemgastronomie, die die vorgegebenen Standards in der Filiale durchsetzen und überwachen. Neben den Aufgaben, die eine Bäckereifachverkäuferin lernt, lernt die Fachkraft für Systemgastronomie darüber hinaus Lagerhaltung, Personalplanung, Lenken der Arbeitsabläufe, Umsetzung des Marketingkonzeptes. Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung sind die Fachkräfte für Systemgastronomie in der Lage eine größere Filiale eigenständig zu leiten.

Worauf legen wir bei der Auswahl unserer Auszubildenden besonderen Wert?

Voraussetzung, um eine Ausbildung in diesem Ausbildungsberuf bei uns beginnen zu können, ist mindestens ein guter Realschulabschluss mit einer Schulnote in Mathematik von „gut“ oder besser. Um uns zu überzeugen, dass jemand der richtige Auszubildende für uns ist, ist neben einer



ansprechenden und vollständigen Bewerbungsmappe, das Vermitteln eines positiven Gesamteindrucks bei Einstellungstest, Gruppengespräch und persönlichem Einzelgespräch. Dann steht dem Abschluss eines Ausbildungsvertrages nichts mehr im Weg.

Was nach der Ausbildung?

Bei guten Leistungen werden unsere Auszubildenden in ein Arbeitsverhältnis übernommen. Unser Ziel ist es unsere Mitarbeiter langfristig an unser Unternehmen zu binden. Gut ausgebildete und motivierte Fachkräfte sind unsere Zukunft. Durch fortwährendes Lernen und Weiterbilden am Arbeitsplatz oder in externen Schulungsmaßnahmen können engagierte Mitarbeiter schnell auch Verantwortung übernehmen und Führungspositionen erreichen. Bei uns ist „nach der Ausbildung vor der Ausbildung“.