

## Stellenbeschreibung

**Bereich** SAL

**Abteilung**

**Stelleninhaberin** N.N.

1. **Funktion** Catering- und Event Betreuung (ca. 35 %, Stundenlohn)

2. **Eingliederung in die Organisation**

2.1 **Vorgesetzte/-r**

Stefan Marxer, Leiter SAL

2.2 **Unterstellte Funktionen**

-

2.3 **Stellvertretung**

*aktiv*

weitere Stellen Catering- und Event-Betreuung

*passiv*

weitere Stellen Catering- und Event-Betreuung

### 3. **Ziele der Stelle**

Betreuung des Caterings, Instruktion sowie unterstützende Mithilfe im Küchen- und Servicebereich sowie Verantwortung für den Ablauf des Events im SAL.

### 4 **Aufgabenschwerpunkte**

(kann durch ein detailliertes Pflichtenheft oder einen Leistungsauftrag ergänzt werden)

- Sicherstellung der Vorbereitung, Betreuung / Aufsicht und Nachbereitung von Anlässen im SAL im Bereich Catering und Betreuung des Events
  - o Selbständige Vorbereitung des Cateringbereichs inkl. Herausgabe von Geräten, Mobiliar und Utensilien im zugewiesenen Bereich
  - o Betreuung, Instruktion und bei Bedarf aktive Mithilfe in Küche und Service sowie bei Umbauten während der Veranstaltung
  - o Sicherstellung der vollständigen und sauberen Rückgabe von Räumen, Geräten, Mobiliar und Utensilien durch Veranstalter und Catering
  - o Inventaraufnahme, Zusammenstellung der Rechnungspositionen, Reparaturen und weiterer Informationen an den Leiter SAL
- Sicherstellung der Einhaltung aller relevanter Vorgaben im Bereich der Hygiene, Arbeitssicherheit und des Reglements SAL im zugewiesenen Bereich
- Reinigung und Instandhaltung der Anlagen und Geräte in der Küche
- Bei Bedarf Mithilfe bei weiteren von Gemeindevorsteher oder Leiter SAL zugewiesenen Aufgaben

### 5. **Kompetenzen / Verantwortung**

#### 5.1 **Finanzen**

-

#### 5.2 **Personal**

- Weisungsrecht gegenüber den Veranstaltern, Caterern und Gästen im SAL in der Funktion als Aufsichtsperson während der Veranstaltung
- Vertretung des Leiters SAL gegenüber Veranstaltern, Catering und Gästen auf Zuteilung hin

#### 5.3 **Organisation**

Unterschriftsberechtigung gemäss Weisung des Gemeindevorstehers

**6. Anforderungen**

**6.1 Ausbildung**

von Vorteil Ausbildung als Koch/Köchin und/oder Servicefach-angestellte/r

**6.2 Spezialkenntnisse / Fach- oder Zusatzwissen**

Fundierte Kenntnisse in den Bereichen HACCP, Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz von Vorteil

**6.3 Persönlichkeit**

belastbar, flexibel, sehr selbständig

**6.4 Berufserfahrung**

mehrjährige Berufserfahrung im Service-, Restaurant, Catering-, Küchen- oder Eventbereich

**7. Mitarbeit in Kommissionen / Organisationen**

keine

**8. Bemerkungen**

Bei Notwendigkeit kann der Stelleninhaber / die Stelleninhaberin auch bei anderen vergleichbaren und zumutbaren Tätigkeiten eingesetzt werden.

Die Stelle beinhaltet ein hohes Mass an Wochenend- und Nachtarbeit. Der Lohn beinhaltet alle entsprechenden Zuschläge.

Der Arbeitseinsatz erfolgt in Absprache mit den weiteren Mitarbeitenden im zugewiesenen Bereich und nach Vorgabe des Leiters SAL

\_\_\_\_\_  
N.N.

\_\_\_\_\_  
Uwe Richter  
Personalleiter

Schaan, im August 2025

**Gemeindevorsteherung Schaan**

Daniel Hilti  
Gemeindevorsteher