

Stellenbeschreibung

Bereich SAL

Abteilung

Stelleninhaberin N.N.

1. Funktion Catering- und Event Betreuung (ca. 30-40%, 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 Servicefachangestellte/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 ist unabdingbar

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