



Die INTERSPA-Gruppe gehört zu den führenden Unternehmen im deutschen Freizeit- & Urlaubssektor. Unter ihrem Dach vereinen sich bundesweit große Freizeit- und Erlebnisbäder, Thermen, SPAs, Fitnessclubs, Indoorspielflächen sowie Hotels und Resorts. Jedes Jahr verbringen über 2 Millionen Gäste die schönsten Tage des Jahres in unseren Anlagen.

Die INTERSPA Deutschland Betreiber-GmbH organisiert und steuert sämtliche zentrale Funktionen und leitet darüber hinaus federführend die Entwicklung, Planung und den Bau neuer Freizeitprojekte der Gruppe.

Im Zuge der Neueröffnung unseres WONNEMAR Resorts in Schwerin suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

## Mitarbeiter Gastronomie (m/w/d)

VOLLZEIT, TEILZEIT oder auf geringfügiger Basis

### DEINE AUFGABEN

- Zubereitung, Ausgabe und Verkauf von kalten und warmen Speisen
- Einhaltung der Systemvorgaben und HACCP-Vorschriften
- tägliche Kontrolle der Lagerräume, der Kühlhäuser und der Kühlfächer in der Küche
- Sicherstellung der Sauberkeit des Gastbereiches, Reinigung und Pflege der Arbeitsmittel und Maschinen
- Verantwortlich für den wirtschaftlichen Einsatz von Waren, Geräten und Energie

### DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Fachmann/-frau für Systemgastronomie oder mehrjährige Erfahrung in diesem Bereich
- Servicetalent, bei dem das Wohl der Gäste immer an erster Stelle steht
- Offenes und freundliches Wesen
- Flexibilität und Bereitschaft an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten

### WIR BIETEN DIR

- Marktübliche Vergütung, betriebliche Altersvorsorge, freier Eintritt in alle WONNEMAR-Bäder
- Mitarbeitervergünstigungen in der Gastronomie, im SPA und im Shop
- Ein vielfältiges und interessantes Aufgabenspektrum in einem dynamischen Unternehmen.
- Einen Job mit viel Gestaltungsspielraum in einem motivierten Team.
- Kreative, professionelle Köpfe garantieren individuelle Förderung.
- Firmeninterne Workshops, Schulungen und ggf. Einzelcoaching möglich.
- Ein umfassendes Angebot mit über 800 Kooperationspartnern.

**Wir sind gespannt auf Deine Bewerbung! Sende Deine Bewerbungsunterlagen möglichst per Mail, unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Deiner Gehaltsvorstellung.**