



**STUBAIER
GLETSCHER**

TOPJOBS OF TYROL.

Handbuch für Mitarbeiter:innen
der Abteilung Gastronomie





HERZLICH WILLKOMMEN

Die Wintersport Tirol AG mit ihrem Leitbetrieb Stubaier Gletscher hat sich in den letzten 50 Jahren zu einem der führenden Tourismusbetriebe Tirols entwickelt.

Wir beschäftigen mittlerweile knapp 500 Mitarbeiter:innen und nur durch unseren gemeinsamen Einsatz konnte die Wintersport Tirol AG zu einer solchen Erfolgsgeschichte werden.

Wenn wir weiterhin alle an einem Strang ziehen und uns den neuen Herausforderungen stellen, werden wir die Erfolgsgeschichte weiterschreiben.

Alle Mitarbeiter:innen möchten wir herzlich einladen, diesen Weg mit uns zu gehen.

Mag. Reihard Klier
Vorstand Wintersport Tirol AG

WERDEN SIE TEIL UNSERES ERFOLGES

IM KÖNIGREICH DES SCHNEES

LIEBE BEWERBER:IN!

„Gastronomie mit Leidenschaft und Herzblut kombiniert mit Qualität ist unsere einzige Voraussetzung“

Wir lassen keinen Gast und keinen Mitarbeiter enttäuscht den Berg hinunterfahren!

In der Abteilung "Gastronomie" sind saisonal bis zu 120 Personen beschäftigt.

Unsere Gäste erwarten höchste Qualität und perfekten Service.

Durch unsere Arbeit am Stubaier Gletscher sind wir die Verpflichtung eingegangen, diesen Ansprüchen durch ein freundliches Lächeln, durch Professionalität sowie hochwertigen Speisen und Getränken gerecht zu werden.

Geschulte Mitarbeiter:innen als Partner auf persönlicher Ebene und die Küche, welche bis zu 90% alle Speisen selbst frisch zubereitet, zeichnen unseren Willen zur absoluten Qualität aus.

Aber auch die Freizeit unserer Mitarbeiter:innen liegt uns sehr am Herzen! Freizeit ist nicht nur notwendig, sondern bedeutet auch Freude und Kraft tanken für die wichtigen Dinge des Lebens. Dafür bieten wir viele freiwillige Zusatzleistungen.

Die Entwicklung der persönlichen Fähigkeiten liegt uns genauso am Herzen wie der zufriedene und überzeugte Gast.

Daher haben wir unsere Mitarbeiter-Akademie gegründet - damit wird permanent an der Aus- und Weiterbildung und Umsetzung unserer Qualitätsstandards gearbeitet.

Ob nun Vollzeit oder Teilzeit, kommen Sie zu uns und machen Sie Karriere an einem der schönsten Arbeitsplätze in Tirol!

Manfred Unterkirchner
Direktor Gastronomie



VORRAUSSETZUNGEN FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF

++ BEWERBUNG

Bitte bewerben Sie sich ausschließlich über das Jobportal gastrojobs.stubaier-gletscher.com auf unserer Homepage. Bestätigen Sie dort beide Abfragen der Datenschutzerklärung, ohne diese kann Ihre Bewerbung nicht weiter bearbeitet werden.

++ ARBEITSPLATZ

Bitte beachten Sie, dass sich die Bergrestaurants - und somit auch der tägliche Arbeitsplatz - am Berg befindet. Die Fahrt von der Tal- zur Bergstation bzw. den Restaurants erfolgt in Gondeln, Schwindelfreiheit wird daher vorausgesetzt.

Alle neuen Mitarbeiter:innen werden bei uns mindestens 24 Stunden vor dem Arbeitsbeginn ordnungsgemäß angemeldet.

++ FORMALITÄTEN IM VORFELD

Für einen reibungslosen Ablauf bei der Anmeldung benötigen wir nach einer fixen Zusage:
+ Reisepass oder EU-Ausweis (Kopie, Scan)
+ Bankdaten – IBAN und BIC/SWIFT
+ Sozialversicherungsnummer (wenn vorhanden)

++ NOTWENDIG BEI DER ERÖFFNUNG EINES BANKKONTOS IN ÖSTERREICH

+ aktueller Unterkunfts-Meldezettel
+ gültiger Lichtbildausweis (Reisepass, Führerschein)
+ Ansässigkeitsbescheinigung (diese bekommt der Kunde bei seiner heimischen Steuerbehörde) - dies gilt für Personen, die ihren ordentlichen Wohnsitz nicht in Österreich haben (Achtung: Zweitwohnsitz ist kein ordentlicher Wohnsitz!)

++ LOHNKONTO

Das Gehalt wird ausschließlich auf ein Konto innerhalb der EU überwiesen. **Wir benötigen ab sofort oder spätestens bis zum 30. des Monats die Bankdaten: IBAN und BIC-Code.** Eine Kopie von der Bankomatkarte wird erwünscht.

++ ECARD - KRANKENVERSICHERUNGSKARTE

Alle neuen, ausländischen Mitarbeiter:innen werden darauf hingewiesen, dass sie binnen 3 Monaten ab Erstanmeldung eine eCard beim zuständigen Bundesamt beantragen müssen.

Dies betrifft hauptsächlich alle Mitarbeiter:innen, - die zum ersten Mal in Österreich arbeiten, - ihre eCard verloren haben, - von denen die eCard abgelaufen ist - und von denen noch KEIN FOTO bei der Datenbank in Österreich vorliegt (z.B. durch österreichischen Reisepass oder Personalausweis, Scheckkartenführerschein, Aufenthaltstitel, Fremdenpass oder ein anderes Dokument des Fremdenregisters)

Liegt noch kein Foto bei der Datenbank vor, muss ein Passbild persönlich bei der Registrierungsstelle abgegeben werden:
Terminabsprache unter der Telefonnummer 059 133 702678 ist zwingend notwendig (Montag-Freitag 08:00-12:00 Uhr)!

Beim vereinbarten Termin ist die SV-Nummer bekannt zu geben sowie ein gültiger Pass oder Personalausweis im Original und ein aktuelles Passfoto (laut Passbildkriterien) mitzubringen.
Adresse: Bundesamt für Fremdenwesen und Asyl, Doktor-Franz-Werner-Straße 34, 6020 Innsbruck

++ COVID-19-RICHTLINIEN

Je nach aktueller, behördlicher Verordnung sind die gesetzlichen Bestimmungen in Bezug auf den eigenen wie auch den Schutz aller Mitarbeiter:innen einzuhalten.
Sonderbestimmungen am Arbeitsplatz, in den Wohnhäusern, in Firmenbussen oder Gondeln sind einzuhalten. Personen mit gesundheitlichen Beschwerden müssen sich umgehend an ihren Vorgesetzten wenden.

ÜBER UNS ALLGEMEINE INFOS

++ LAGE

Der Stubaier Gletscher befindet sich am Talende des Stubaitales – Gemeindegebiet Neustift / Mutterberg. Erreichbar ist das Stubaital mit dem Auto über die Brennerautobahn mit der Abzweigung bei der Mautstelle Schönberg oder dem Linienbus, der halbstündlich vom Innsbrucker Hauptbahnhof verkehrt. Von der Mautstelle Schönberg bis zur Talstation sind es ca. 30 km.



++ GLETSCHER SKIGEBIET

Der Stubaier Gletscher ist mit 12 Quadratkilometer Fläche das größte Gletschersportgebiet Österreichs. Durch seine Höhenlage, 1.750 – 3.200 Meter, ist das „Königreich des Schnees“ von Oktober bis Juni absolut schneesicher.

++ SCHNELL, SICHER UND SENSATIONELL – UNSERE TOPMODERNE 3S-EISGRATBAHN

Die 3S-Bahn ist mit einer Länge von 4,7 km die längste Bahn ihrer Art in den Alpen. In nur 10,7 Minuten erreicht man die Bergstation Eisgrat auf 2.900 m!

++ DAS ZIEL

Die Stubaier Gletscherbahn ist der wichtigste Faktor im touristischen Angebot des Stubaitals. **Unser Ziel ist es, dass jedes Jahr 1,1 Millionen Gäste den Berg hinauffahren!**

++ UNSER LEITBILD

++ **Der Gast ist König** im Königreich des Schnees.
++ **Die beste Gastronomie** auf Österreichs Bergen.
++ Wir begeistern unsere Gäste durch **hohe Qualität**.
++ Wir müssen **Dienstleistung leben**.
++ **Leidenschaftliche Mitarbeiter:innen** schaffen begeisterte Gäste!

++ DIE STRATEGIE

Wir begeistern unsere Gäste durch die hohe Qualität unseres Angebotes: Im technischen Bereich sorgen wir für rasche, störungsfreie und komfortable Beförderung. Wir sind bekannt für die Vielfalt unserer Pisten und erstklassige Pistenpflege. Auch die gastronomische Betreuung kann sich sehen lassen!
Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen. Dadurch binden wir Stammgäste an unser Unternehmen und bekommen neue dazu.

++ DIE PHILOSOPHIE

Wir lassen keinen Gast und keinen unserer Mitarbeiter:innen enttäuscht den Berg hinunterfahren!
Die Marke Stubaier Gletscher wird geprägt von unseren professionellen und hochwertigen Dienstleistungen im gesamten Angebotsbereich.

++ GASTRONOMIE MIT LEIDENSCHAFT UND HERZBLUT

Motivierte und qualifizierte Mitarbeiter:innen wirken positiv und professionell auf unsere Gäste. Der erste Eindruck zählt – es gibt keine zweite Chance für den ersten Eindruck!
Wir sind es, weshalb der Gast sich entscheidet, ob er wiederkommt oder nicht.

GEMEINSAM SICHER
STAY SAFE TOGETHER



KÖNIGLICH SPEISEN



Die Restaurants am Stubaier Gletscher bieten eine Vielfalt an Speisen, für jeden Geschmack und jeden Anspruch. Service und Speisenqualität auf höchstem Niveau.

RESTAURANTS AM EISGRAT 2.900 m

- ++ GASTSTUBE SCHAUFELSPITZ 2.900 m**
Das Team rund um Küchenchef David Kostner serviert in exklusivem Ambiente gehobene, traditionelle österreichische Küche mit internationalem Flair. Ein wahrer Genuss ist auch die umfangreiche Weinkarte!
- ++ MARKTRESTAURANT EISGRAT – FÜR PASTA-LIEBHABER 2.900 m**
Modernes SB-Restaurant mit Pasta-Manufaktur und Schauküche.
- ++ CAFÉ BAR ZUM STEINBOCK 2.900 m**
Kaffee- und Teespezialitäten sowie kleine Snacks für zwischendurch.
- ++ DIE JOCHDOHLE 3.150 m**
Das höchstgelegene Bergrestaurant Österreichs auf 3.150 Metern.
- ++ SKIHÜTTE AM BÖDELE* 2.600 m**
Snacks und Drinks für die kurze Pause.

KONTAKT EISGRAT SEKRETARIAT
sekretariat.eg@stubaier-gletscher.com
Tel. 0043 5226 8141 341

RESTAURANTS AM GAMSGARTEN 2.620 m

- ++ RESTAURANT ZUR GOLDENEN GAMS – FÜR GENUSSSPECHTE 2.620 m**
Bedienungsrestaurant mit internationaler Küche, Tiroler Hausmannskost sowie ofenfrischer Pizza. Große Sonnenterrasse.
- ++ MARKTRESTAURANT GAMSGARTEN – DER FAMILIENTREFF 2.620 m**
Das größte Selbstbedienungsrestaurant im Ski-gebiet mit frischem Kaiserschmarrn und leckeren Speisen aus der Riesenfanne. Moderne Hendlstation auf der Sonnenterrasse.
- ++ SCHNEEKRYSTALL PAVILLON 2.620 m**
Große Schirmbar mit Panorama-Dach - hier gibt's erfrischende Cocktails und Snack-Spezialitäten.
- ++ HAUSBAR 2.620 m**
Gegenüber dem Marktrestaurant Gamsgarten lädt diese Bar auf erlesene Getränke ein.
- ++ CAFÉ-BAR GOLDENE GAMS 2.620 m**
Unsere neue Bar im Restaurant "Zur Goldenen Gams" mit Kaffee-Spezialitäten von Julius Meinl.
- ++ EISWÜRFEL BAR* 2.300 m**
Die mobile Bar direkt an der Mittelstation Fernau.

KONTAKT GAMSGARTEN SEKRETARIAT
sekretariat.gg@stubaier-gletscher.com
Tel. 0043 5226 8141 464

* Bei entsprechender Schneelage und guter Witterung geöffnet



BEKLEIDUNG

++ DIENSTKLEIDUNG & AUSTRÜSTUNG

Die Abteilung Gastronomie stellt ihren Mitarbeiter:innen für die zugeteilte Station die jeweilige Dienstkleidung und modernes Werkzeug zur Verfügung.

++ SKIBEKLEIDUNG

Einheitliches Erscheinungsbild durch unsere moderne Winterbekleidung! Allen Mitarbeiter:innen wird hochqualitative Skibekleidung (Skijacke und Skihose) im Wert von bis zu 1.250,00 Euro zur Verfügung gestellt.

++ WAS MUSS ICH SELBST MITBRINGEN?

Service:

- ++ wasserfeste elegante schwarze Schuhe (keine Sportschuhe)
- ++ schwarze Stoffhose (keine Jeanshose), bei Damen auch ein schwarzer eleganter Rock erlaubt
- ++ Funktionswäsche
- ++ eine Geldtasche

Küche:

- ++ Sicherheitsschuhe und Kochhose (keine Straßenkleidung erlaubt)



ARBEITSZEITEN & BUSTRANSFER

++ 5- ODER 6-TAGE-WOCHE / TEILZEIT / GERINGFÜGIG

Bzw. 40-48 Std.-Woche (halbe Arbeitstage können als Reservetage eingeteilt werden. In diesem Fall wird um 10:00 Uhr bei der jeweiligen Abteilungsleitung angerufen.)

++ NUR TAGESDIENST BIS 17:30 UHR

++ MODERNE ARBEITSZEITERFASSUNG

Mithilfe der HGC-Stechuhr werden Beginn und Ende der Arbeitszeit aufgezeichnet. Das Gerät ermöglicht biometrische Registrierung mittels Handvenenerkennung. Es bietet auch aktuelle Zeitinfos für Mitarbeiter.

++ GRATIS BUSTRANSFER

Täglicher, kostenloser Bustransfer vom Personalhaus zur Talstation und zurück mit 10 Kleinbussen oder gemeinsamer Transfer mit Großbussen in der Hochsaison. Transfer der Mitarbeiter:innen ist auch von Innsbruck oder Wipptal möglich.

Wohnen in Innsbruck und Arbeiten am Stubai Gletscher?

Die perfekte Balance zwischen Stadtleben und Natur zu finden, ermöglicht unser Gastro-Ausweis, womit unsere Mitarbeiter:innen den Linienbus von und nach Innsbruck GRATIS nutzen.



ESSEN & TRINKEN

++ KOSTENLOSE VERPFLEGUNG

Den Mitarbeiter:innen der Gastronomie werden an Arbeitstagen freiwillig und kostenlos Frühstück und Mittagessen gestellt.

++ KOSTENLOSE GETRÄNKE

Ausreichende und regelmäßige Flüssigkeitsversorgung ist in der Höhe besonders wichtig, deswegen steht Ski- und Sodawasser sowie Soda-Zitrone unseren Mitarbeiter:innen den ganzen Tag über unbegrenzt zur Verfügung. Zusätzlich werden täglich zwei Heißgetränke inkl. Frühstücksgetränk (Kaffee, Tee oder Kakao) gratis zur Verfügung gestellt.

Jede weitere Konsumation muss von Mitarbeiter:innen zum Mitarbeiterpreis gekauft werden.

++ RABATT AN FREIEN TAGEN

An freien Tagen erhält jedes Teammitglied mit dem Gastro-Ausweis 50% Ermäßigung auf Essen und alkoholfreie Getränke in den Restaurants am Stubaier Gletscher.

TEAM-CARD & IHRE VORTEILE

Die Team-Card des Stubaier Gletschers sowie der Gastro-Ausweis sind eine freiwillige Einrichtung für unsere Mitarbeiter:innen, die nach der im Dienstvertrag festgelegten Probezeit ausgestellt wird.

Die Kautionshöhe von 50,00 Euro wird vom ersten Lohn abgebogen und bei der Rückgabe des Ausweises am Ende der Saison retourniert.

++ GRATIS SKIFAHREN & SNOWBOARDEN

Mit Team-Card oder Gastro-Ausweis: an freien Tagen Freifahrt am Stubaier Gletscher inkl. einer Begleitperson (Teilzeitmitarbeiter ohne Begleitperson, geringfügige Mitarbeiter einmal pro Woche Skifahren ohne Begleitperson).

++ ERMÄSSIGUNGEN UND RABATTE

- ++ 20% Rabatt in firmeneigenen Intersport-Shops
- ++ 50% Ermäßigung auf Essen und Getränke an freien Tagen (siehe oben)
- ++ Gratis Busfahrt bis nach Innsbruck mit dem Linienbus (und retour)
- ++ ...viele weitere Partner-Ermäßigungen sind auf unserer Mitarbeiter-Plattform B.PART aufgelistet und ersichtlich!

STUBAIER GLETSCHER GASTRO-AKADEMIE



Wir zermartern uns täglich den Kopf, wie wir unsere Gäste auf ein Neues überraschen können. Brillieren mit Fachwissen macht unsere Mitarbeiter:innen zu Experten, attraktiv und sicher!

Wissen und Können bilden somit die Grundlage unseres beruflichen und unternehmerischen Erfolgs. Wir bieten grundlegende Seminare und Schulungen mit viel fachlichem Know-how und einer ganzen Menge Praxiserfahrung.

++ WEITERBILDUNG IST GLEICH WEITERENTWICKLUNG

Unter diesem Aspekt gesehen ist die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter:innen eine unumgängliche Pflicht. Die Mitarbeiterschulung ist eine wertvolle Investition, von der sowohl die Mitarbeiter:innen als auch wir als Arbeitgeber profitieren – eine eindeutige Win-Win-Situation.

++ ZIELE

- ++ Führungskräfte aus dem eigenen Unternehmen entwickeln
- ++ Mitarbeiter:innen motivieren, sodass sie längerfristig im Unternehmen bleiben
- ++ Qualität spricht sich schnell herum und fördert unser Image



GEWINN- BETEILIGUNG & MITARBEITER-BENEFITS

++ GEWINNBETEILIGUNG

Für überdurchschnittliche Leistung kann eine Gewinnbeteiligung ausbezahlt werden. Jedes Teammitglied ist am Erfolg der Stubaier Gletscher Gastronomie beteiligt und kann mit seiner Arbeitsleistung und seiner Einstellung zur Firma sein Einkommen bis zu einem bestimmten Grad erhöhen, aber auch verringern.

Jedes Teammitglied steht für unser Image - ob positiv oder negativ. Als Anerkennung für besondere Leistungen oder für erhöhten Einsatz für unsere Firma, zahlen wir an unsere Mitarbeiter:innen am Saisonende eine Gewinnbeteiligung.

++ WORK-LIFE-BALANCE

++ Die Freiwünsche werden beim Dienstplan berücksichtigt.

++ Am Vormittag auf den frisch präparierten Pisten GRATIS Skifahren und den Dienst erst zu Mittag antreten.

++ Bei Erreichen der Saisonziele: nach Absprache eine Woche GRATIS Wohnen im Mitarbeiterhaus und Skifahren am Stubaier Gletscher.

++ TEAM-EVENTS

Wir leben das Wir-Gefühl!

Um sich untereinander kennenlernen zu können,

veranstalten wir für unsere Mitarbeiter:innen zahlreiche Events.

++ Kick Off Party, Mitarbeiter-Triathlon, Weihnachtsfeier mit Gutscheinen, Abschlussparty mit Preisverteilung, Musik & Tanz, Exkursionen

++ exklusiver Betriebsausflug mit zwei Übernachtungen am Saisonende

++ FORTBILDUNG

Im Rahmen Stubaier Gletscher Gastro-Akademie geben wir unseren Mitarbeiter:innen die Möglichkeit, sich durch zahlreiche interne und externe Schulungen weiterzubilden und weiterzuentwickeln, z.B. Deutschkurs, Küchen-, Service- und Kassaschulung u.v.m. Als Belohnung und Motivation für engagierte Mitarbeiter finden am Saisonende attraktive Seminare mit Zertifikat statt – wie z.B. Barista- oder Sommelierschulung.

++ B.PART MITARBEITER-PLATTFORM

Unsere Mitarbeiter:innen sind immer auf dem aktuellsten Stand! B.PART ist eine Infozentrale, wo man u.a. alle wichtigen News, Informationen zu Veranstaltungen, Dokumente und Schulungsunterlagen findet. Die SMS-Benachrichtigungen unterstützen den schnellen Informationsfluss.

PERSONAL- HÄUSER

DIE STUBAIER GLETSCHERBAHN VERFÜGT ÜBER DREI PERSONALHÄUSER:

++ BASISLAGER

Wiesenweg 7, 6167 Neustift-Neder
Ausstattung: Einzelzimmer oder Doppelzimmer für Paare, Bad mit WC/Dusche, Kochnische (Geschirr vorhanden), Bettwäsche und Handtücher vorhanden; Fitnessraum, Skiraum, Abstellraum, Waschküche (Waschmaschinen, Trockner, Bügelstation), Garagenparkplatz möglich.

++ ALPENLAND

Stubaitalstraße 11, 6167 Neustift-Kampl
Ausstattung: Einzelzimmer oder Doppelzimmer für Paare, Gemeinschaftsküche, Bettwäsche und Handtücher vorhanden; Gemeinschaftsraum, Waschküche (Waschmaschinen, Trockner).

++ HAUS TYROL

Kirchbrückenweg 2, 6165 Telfes im Stubaital
Ausstattung: Einzelzimmer oder Doppelzimmer für Paare, Bad mit WC, Dusche und Badwanne, Riesenbalkon, Gemeinschaftsküche, Bettwäsche und Handtücher vorhanden; Gemeinschaftsraum, Waschmaschinen, Trockner.

++ BITTE BEACHTEN

Die Personalhäuser wurden als Serviceleistung für unsere Mitarbeiter:innen erbaut, um ihnen für die Zeit ihrer Tätigkeit eine langwierige und mühsame Unterkunftssuche zu ersparen. In den Wohnhäusern herrscht Rauch- und Suchtmittelverbot!

Zuständig für alle Personalhäuser ist Bereichsleiter Steffen Plaschka
Tel. +43 (0) 676 849275 423
s.plaschka@stubaier-gletscher.com



++ KOSTEN

Wir stellen unseren Mitarbeiter:innen freiwillig eine kostengünstige Unterkunft zur Verfügung. Die Betriebskosten belaufen sich auf € 45,00 pro Monat und werden automatisch jeden Monat vom Lohn abgezogen.

Eine Kautions in Höhe von € 300,00 wird vom ersten Lohn abgezogen (oder 2x je € 150,00). Nach der schadensfreien Abnahme durch den Bereichsleiter und dem Auszug aus dem Personalhaus wird die Kautions (abzüglich € 25,00 für die Dreinreinigung) retourniert.

++ PARKPLATZ

Die Parkplätze vor dem Personalhaus sind kostenlos. Die Kosten für einen Parkplatz in der Tiefgarage im Basislager betragen 1,50 Euro pro Tag.

++ HUNDE / HAUSTIERE

Haustiere sind im Basislager generell untersagt, Haustierbesitzer haben lediglich im Haus Tyrol und im Alpenland eine Wohnmöglichkeit.

Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass mit Tierhaaren verschmutzte Wäsche nicht in den Waschmaschinen der Wohnhäuser gewaschen werden darf. Hierfür wird eine öffentliche Wäscherei empfohlen.

Die Zimmer und die Bereiche rund um die Wohnhäuser sind sauber (Hundekot etc.) und schadensfrei zu halten (persönliche Haftung!).

++ ANREISE / ZIMMERBEZUG

Zimmerbezug für neue Mitarbeiter:innen ist nach Absprache von 07:00-10:00 Uhr und von 16:00-19:00 Uhr möglich.

Bei verspäteter Anreise (Stau o.ä.) ist telefonische Rücksprache und Terminvereinbarung mit Herrn Plaschka zu halten (Wartezeit möglich).



UNSERE ZUCKERL AUF EINEN BLICK

- ++ Nur Tagesdienst bis 17:30 Uhr in der Berggastronomie
- ++ Geregelte Arbeitszeiten, 5- oder 6-Tage Woche, **Teilzeit und geringfügige Einstellung möglich**
- ++ Gratis Bustransfer zu und von der Arbeit
- ++ Gratis Linienbus von und nach Innsbruck
- ++ Kostengünstige Unterkunft mit Parkplätzen
- ++ Moderne Arbeitszeiterfassung
- ++ Hochqualitative Dienstkleidung und modernes Werkzeug
- ++ Moderne Winterbekleidung
- ++ Team-Card (Gastro-Ausweis) mit zahlreichen Vorteilen
- ++ Kostenloses Essen und Getränke an Arbeitstagen
- ++ 50% Rabatt auf Essen und Getränke an freien Tagen
- ++ Gratis Skifahren & Snowboarden inkl. Begleitperson an den freien Tagen
- ++ Gewinnbeteiligung
- ++ Berücksichtigung der Work-Life-Balance
- ++ Team-Events
- ++ Exklusiver Betriebsausflug am Saisonende
- ++ Fortbildung – Stubaier Gletscher Gastro-Akademie
- ++ B.PART - unsere Info-Plattform

FACTS & FIGURES

++ SCHON GEWUSST, DASS...

- ++ ...sich die **Gesamtpersonalzahl** im Winter nur allein in der Gastronomie auf ca. **120** beläuft?
- ++ ...unsere Restaurants Platz zur Verköstigung von rund **5.000 Gästen** aufweisen?
- ++ ...unsere Gäste im Laufe einer Wintersaison mit bis zu **2.450.000 Speisen und Getränken** verköstigt werden?
- ++ ...an Spizentagen im Winter bis zu **11.500 Gäste** betreut werden?
- ++ ...von unseren Köch:innen **12 km Apfelstrudel** pro Saison gebacken und dafür ca. **7000 kg österreichische Äpfel** verarbeitet werden?
- ++ ...von den Köch:innen ca. **60 Tonnen Pommes Frites** pro Saison zubereitet werden?
- ++ ...der Verbrauch an **Kaffeebohnen** pro Saison rund **3 Tonnen** beträgt?
- ++ ...unser **Getränkverbrauch** in einer Wintersaison bei **3/4 Million** Liter liegt?
- ++ ...pro Saison **37 Tausend Schnitzel mit Pommes** konsumiert werden?
- ++ ...wir pro Saison **20.000 Pizzen** verkaufen?
- ++ ...**50.000 kleine Gulaschsuppen** pro Jahr ausgegeben werden?
- ++ ...wir pro Wintersaison **141.000 Eier** verwerten?
- ++ ...durchschnittlich 3 Stunden **Hauptverkaufszeit** bei 200 Tagen in der Saison **600 Stunden** betragen und wir in dieser Zeit 90% des Jahresumsatzes der Gastronomie machen?



MÜLLTRENNUNG UND -VERMEIDUNG

Es ist unser aller Pflicht und Vorteil, Müll zu vermeiden und zu trennen. Richtiges Vermeiden und Trennen von Müll kostet weniger Geld und sichert unseren Arbeitsplatz.

● Grüne Tonne – Biomüll

Obst- und Gemüsereste, Kaffeefilter mit Sud, Teebeutel, Lebensmittelreste, verschmutzte Servietten, Küchenrollen und Taschentücher, verdorbene Lebensmittel, Eierschalen, Altbrot und abgelaufene Lebensmittelprodukte. Nicht in den Biomüll gehören: z.B. ungekochte Knochen!

Kein Plastik in die Biotonne (z.B. Ketchup-Tüten)!

● Rote Tonne – Altglas

Trennung in Weiß- und Buntglas: Sämtliche Flaschen und Gläser, sofern es sich nicht um Pfandflaschen handelt, z. B. Gurkengläser, Einwegflaschen etc.

● Gelbe Tonne – Leichtfraktion (Kunststoff)

Leichtfraktion ist Verpackungsmaterial aus Kunststoff: Becher von Milchprodukten & Getränken, Tetra Pak, Kunststoffverpackungen, Frischhaltefolien, Styropor, Infusionsbeutel, Schaumstoffverpackungen, Klebebänder, Kunststoffband, leere Tonerpatronen, Schraubverschlüsse aus Kunststoff, Salzsäcke, Zellophanverpackungen, Medikamentenblister, beschichtetes Papier z. B. Kaffeesäcke, Düngemittelsäcke.

● Blaue Tonne – Alu/Altmittel

Dosen (Getränke, Konserven), Metalldeckel, Tuben, Alufolie, Alteisen, Schrott, Metallspäne. Alteisen wird im Schrottcontainer – Bereich TS Trafostation – entsorgt. Nicht in das Altmittel gehören: Edelmetalle wie z. B. Alu, Kupfer, Messing wird sortenrein gesammelt und der Wiederverwertung zugeführt.

● Braune Tonne – Porzellan

Geschirrbuch aus Keramik und Porzellan, z.B. Teller, Tassen usw.

● Schwarze Tonne – Restmüll

Alltäglicher Müll, der nicht in die anderen Kategorien fällt - z.B. Staubsaugerbeutel, Glühbirnen, Textilien, Gummihandschuhe, verschmutzter Kunststoff z. B. Vakuumsäcke mit Blut usw.

Gefährliche Abfälle sind trenn- und kennzeichnungspflichtig!

Altfett, Altöle, diverse Verdünnungsmittel (z. B. Nitro, Kunstharz etc.), Reinigungsmittel (z. B. Kaltreiniger, Reinigungsbehälter etc.), ölhaltiges Putzpapier und Putzlappen, fettiges Papier, diverse Lack- und Spraydosens (Restmengen, nicht ausgehärtete Farben und Farbkübel, nicht mehr zu reinigende Pinsel etc.), Ölbindemittel (verunreinigt), Leuchtstoffröhren, Altbatterien, Öl und fettverunreinigte Teile, Elektroschrott, Bildschirm & Fernseher, Sanitärreiniger,...

Kartonagen und Altpapier

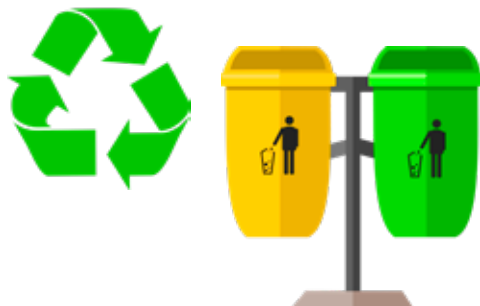
Sortenrein sammeln. Presscontainer befinden sich an der Talstation Eisgrat und an der Talstation Gamsgarten.

Wo und wie kann ich entsorgen?

In den Backoffice-Bereichen der Restaurants sind beschriftete Container bzw. Kübel vorhanden. Die Hauptsammelstelle für gefährliche Stoffe befindet sich in der Talstation der EUB Gamsgarten.

Bei Fragen:

Einen Abteilungsleiter bzw. einen Abfallbeauftragten der Abteilung Gastronomie oder der Abteilung Straße kontaktieren!



BRANDSCHUTZ IM BETRIEB

FÜR ALLE GILT VORBEUGENDER BRANDSCHUTZ!

- ++ Eigenen Arbeitsbereich aufmerksam beobachten – Wahrnehmungen von Mängeln sofort dem/der diensthabenden Restaurant- oder Bereichsleiter:in melden!
- ++ Flucht- und Verkehrswege immer in voller Breite frei halten!
- ++ Brandschutztüren immer freihalten und niemals aufspreizen!
- ++ Heizungen immer frei von Gegenständen halten!

IM BRAND- ODER NOTFALL

Retten

Gefährdete Personen retten oder warnen.

Alarmieren

- ++ Brandmeldeanlage
- ++ Druckknopfmelder
- ++ Betriebsinterne Alarmierung Restaurantleiter:in, Bereichsleiter:in, Brandschutzbeauftragte Person, Gastronomie-Direktion und Seilbahn-Direktion.
- ++ Bei Brand- oder Notfallmeldungen:
 - ++ Wer ruft an?
 - ++ Wo ist etwas passiert?
 - ++ Was bist passiert?
 - ++ Wer ist beteiligt?
 - ++ Gibt es Verletzte?

MASSNAHMEN

- ++ Gäste und Mitarbeiter:innen beruhigen! Ruhig und besonnen reagieren und agieren!
- ++ Betroffene Bereiche räumen.
- ++ Weitere Anweisungen der Betriebsleitung befolgen.

LÖSCHEN

Erste Löschhilfe durchführen!



SAMMELPLATZ EINRICHTEN

Keine Personen verlassen den Sammelplatz ohne Erlaubnis der Einsatzleitung!



Verletzte Personen behandeln!

Jede/r Mitarbeiter:in muss sich mit den Standorten der Löschmittel und Erste-Hilfe-Kästen seines/ihrer Arbeitsbereiches vertraut machen.

VERHALTEN IM KRISENFALL

INFORMATIONSPFLICHT

Die Mitarbeiter:innen müssen den/die diensthabende/n Restaurant- oder Bereichsleiter:in über alle Vorkommnisse informieren, die problematisch sind oder werden könnten:

- ++ technische Gebrechen
- ++ Unfälle und Lawinen
- ++ gefährliche Situationen
- ++ Auseinandersetzungen mit Kunden
- ++ Gerüchte über Sicherheit etc.

FÜR ALLE GUT

- ++ Strikte Einhaltung der Informationspflichten und Zuständigkeiten!
- ++ Über kritische Situationen gibt ausschließlich die Seilbahndirektion Auskunft (an Medien, Behörden, Angehörige etc.)
- ++ Unüberlegte Aussagen von Mitarbeiter:innen zu Sicherheit, Ursachen von Unfällen etc. gegenüber Dritten bzw. nach außen können dem Unternehmen großen Schaden zufügen.
- ++ Infos per SMS von der Betriebsleitung an die Mitarbeiter:innen bei außerordentlichen Vorkommnissen zur schnelleren Information – keine Weitergabe an betriebsfremde Personen!

BESCHWERDEN DER RICHTIGE UMGANG

Wir nehmen Feedback von unseren Gästen ernst.
Daraus lernen und daran wachsen wir.
Gastfreundschaft ist uns ein zentrales Anliegen.

Feedback als Chance

- ++ Beschwerden werden umgehend von dem/der betroffenen Mitarbeiter:in behandelt, unabhängig vom sonstigen Arbeitsanfall.
- ++ Der/die Mitarbeiter:in muss dafür sorgen, dass er/sie mit dem/der Kund:in in einem möglichst angenehmen Ambiente sprechen kann (wenn möglich außerhalb der Sicht- und Hörweite der anderen Kund:innen).
- ++ Ist eine kompetente Antwort nicht möglich, wird die Beschwerde unverzüglich an den/die zuständige/n Restaurant- oder Bereichsleiter:in weitergeleitet. Bei der Weiterleitung ist zu beachten, dass dem/der Vorgesetzten der Sachverhalt vorab geschildert wird.
- ++ Entscheidungen im Reklamationsfall werden von der/dem zuständigen Restaurant- oder Bereichsleiter:in getroffen.
- ++ Man sollte sich bewusst sein, dass der Gast ein Produkt oder eine Dienstleistung beanstandet, nicht die ihm gegenüberstehende Person!
- ++ Man soll Verständnis dafür zeigen, dass ein Problem entstanden ist.
- ++ Aufmerksam zuhören. In erster Linie will der Gast seinen Ärger loswerden. Man soll ihm die Gelegenheit dazu geben und ihn ruhig ausreden lassen.

WICHTIGE INFOS ÜBER DEN GÄSTEBETRIEB

BETRIEBSZEITEN

- ++ Je nach Jahreszeit, Ankündigung im Stubai TV und auf der Website

Herbst – Winter – Frühling (Skibetrieb)

- ++ Erste Bergfahrt ab Talstation: 08:00 Uhr / 08:30 Uhr
- ++ Letzte Talfahrt ab Bergstation: 16:15 Uhr
- ++ Betriebsende Sesselbahnen/Schlepplifte: 16:00 Uhr

Sommer

- ++ Erste Bergfahrt ab Talstation: 8.00 Uhr
- ++ Letzte Talfahrt ab Bergstation: 16.15 Uhr

TELEFONNUMMERN, MAIL-ADRESSEN, WEBSITE

- ++ Website: stubaier-gletscher.com
- ++ Wetterinfo / Schneetelefon: +43 5226 8141 400
- ++ Webcams: auf der Website, im Stubai TV

SERVICESTELLEN

Kassa Talstation Eisgrat
Tel. +43 5226 8141
Mail: info@stubaier-gletscher.com

Information Eisgrat
Tel. +43 5226 8141 345
Mail: info.eisgrat@stubaier-gletscher.com

RETTUNGSDIENST UND MELDESTELLE FÜR UNFÄLLE

Rettungsraum Gamsgarten
Tel. +43 5226 8141 431

Rettungsraum Eisgrat
Tel. +43 5226 8141 337

SOS-Notruf
Tel. +43 5226 8141 160





**WINTERSPORT TIROL AG & CO
STUBAIER BERGBAHNEN KG
GASTRONOMIE**

Mutterberg 2 · 6167 Neustift · Österreich
job.bewerbung@stubaier-gletscher.com
gastrojobs.stubaier-gletscher.com