

# DEINE AUSBILDUNG BEI RAUSCHENBERGER

BE PART OF  
OUR TEAM.



**Rauschenberger.**  
GASTRONOMIE



# 6

## AUSBILDUNGSBERUFE

RESTAURANTFACHMANN / -FRAU

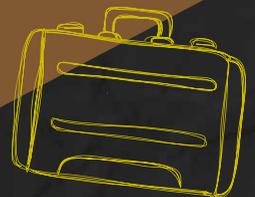
KOCH / KÖCHIN

VERANSTALTUNGSKAUFMANN / -FRAU

LAGER / LOGISTIK

BÜROMANAGEMENT

MARKETINGKOMMUNIKATION



GOLDBERG RESTAURANT &  
WINELOUNGE



VERWALTUNGSGEBÄUDE  
FELLBACH



BÜROS  
FELLACH



CUBE RESTAURANT



EVENTCATERING

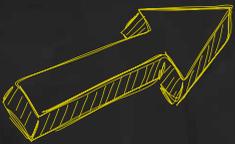


PIER51  
RESTAURANT &  
BAR



WER SIND

WIR ?

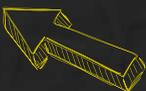


RAUSCHENBERGER

ALLES FÜR DEN GROSSEN MOMENT

Unseren Gästen „Große Momente“ bieten ist die Überschrift unserer gastronomischen Vision. Unsere Überzeugung: Die schönsten Momente entstehen aus persönlichen Begegnungen. Ob als Gast unserer Restaurants oder als Auftraggeber eines Cateringevents, wir geben alles dafür, dass unsere Kunden die Zeit in guter Gesellschaft wirklich genießen können.

Um diesen Anspruch zu erfüllen, müssen wir die Meister der Details sein. Alles muss stimmen, auf den jeweiligen Anlass abgestimmt. Die Qualität der Küche, ein aufmerksamer Service, dazu ein außergewöhnliches, dennoch harmonisches Ambiente – in all seinen Facetten. Nicht jeder Tag ist gemacht für große Momente, das wissen wir. Aber danach zu streben ist eine schöne Sache.





# EIN MIX AUS SPASS, TEAMWORK UND LEIDENSCHAFT!

**Rauschenberger bietet sechs Ausbildungsberufe an**, jeder Einzelne ein Top-Ausbildungsplatz mit ganz gezielter Förderung und abwechslungsreichem Einsatz. Ein vorangestelltes Praktikum ist jederzeit möglich.

**Die Ausbildungszeit beträgt in der Regel 3 Jahre.** Bei überdurchschnittlich guten Leistungen ist eine Ausbildungsverkürzung auf 2 oder 2,5 Jahre möglich. Im Anschluss an die Ausbildung bestehen sehr gute Chancen auf eine Übernahme bzw. Festanstellung.



Deine Ausbildung findet abwechselnd in der Berufsschule und im Ausbildungsbetrieb statt. Im Betrieb wirst du von erfahrenen Ausbildern angeleitet und arbeitest mit der Zeit eigenverantwortlich.

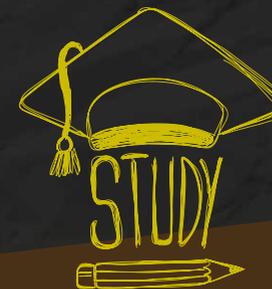
**Die Arbeitszeit im Bereich Events und Gastronomie beträgt bis zu 42 Stunden pro Woche**, verteilt auf 5 Tage. Eine 5 Tage-Woche bedeutet, dass Du jede Woche zwei freie Tage hast, nicht unbedingt immer am Samstag und Sonntag sind.



**Verschiedene Azubi-Events finden in regelmäßigen Abständen statt**, damit auch der Spaß nicht zu kurz kommt. Wir gehen beispielsweise zusammen Kanu fahren oder lassen uns andere Events für Euch einfallen. Außerdem findet zur Begrüßung jedes Jahr ein Azubi-Brunch in unserem Goldberg Restaurant statt.

**Mit der Rauschenberger Hospitality Academy** haben wir ein internes, ergänzendes Schulungskonzept erarbeitet, das einen Mehrwert für alle Mitarbeiter, sowie für Dich als Auszubildender hat.

Wer in der Zukunft auch Führungsverantwortung übernehmen will, kann interne Seminare wahrnehmen und sich so seinen Weg für eine erfolgreiche Karriere ebnen.





GANZ SCHÖN  
smart

BEI UNS FAHREN AZUBIS  
KOSTENFREI EINEN SMART



Bis zu  
500 €  
monatlich  
\*\*\*

### Einen kostenlosen **SMART-FIRMENWAGEN**

für Azubis in unseren Gastronomieberufen (Koch/Köchin oder Restaurantfachfrau/-mann), gibt es obendrauf. Außerdem großzügige Verzehr Gutscheine zum Kennenlernen aller eigenen Restaurants, interessante interne wie externe Schulungen, sowie die Bezahlung sämtlicher Lehrmittel während der Ausbildung für alle.



### Ein Außergewöhnliches **PRÄMIENSYSTEM**

haben wir für alle unsere Auszubildenden eingeführt. Auf Basis einer objektiven Bewertung kann sich dadurch die **Ausbildungsvergütung** um bis zu **500 Euro monatlich erhöhen**. Zusätzlich zu diesem finanziellen Anreiz, verspricht Rauschenberger eine **Übernahmegarantie nach der Lehrzeit**.



### Was verdienen Auszubildende in der Event- und Gastronomiebranche?

| LEHR-<br>JAHR | UNTER<br>18 | ÜBER<br>18  |
|---------------|-------------|-------------|
| 1.            | 620 €       | 620 – 700 € |
| 2.            | 680 €       | 680 – 780 € |
| 3.            | 750 €       | 750 – 860 € |

Gemäß des aktuellen Lohn- und Gehalt Tarifs



# RESTAURANT- FACHMANN/-FRAU

„ WENN DIE GÄSTE AM ENDE DES ABENDS MIT EINEM LÄCHELN AUS DEM RESTAURANT GEHEN, WEISS ICH, DASS ICH ALLES RICHTIG GEMACHT HABE. ”



VILUNE. CUBE RESTAURANT, STUTTGART

**Du bist kommunikativ, organisiert und begegnest Menschen offen und herzlich?**

Mit einer Ausbildung zum/r Restaurantfachmann/-frau kannst Du bis zum Restaurantleiter oder Wirtschaftsdirektor (Food & Beverage Manager) aufsteigen. Wer sein eigener Chef sein möchte, kann auch einen eigenen Betrieb gründen.

#### DIE AUFGABEN:

- + Umgang mit Gästen und individueller Beratung und Verkauf
- + Küchenbereich
- + Servicebereich
- + Organisieren von Bankett und Empfang
- + Führen eines Bereichs/ einer Station
- + Abrechnung, Kalkulation und Lagerhaltung
- + Nachbestellung von Lebensmitteln und Getränken
- + Zubereitung von Speisen und Getränken
- + Präsentation der Speisen

Wer sich als Restaurantfachmann/-frau ausbilden lässt und Abitur hat, kann gleichzeitig die Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement absolvieren. Mit einer Zusatzqualifikation kannst Du schon während der Ausbildung den Grundstein für Deine Karriere legen.

#### DER BERUF:

- + Jede Menge Abwechslung
- + Außergewöhnliche Events
- + Teamspirit und Teamevents
- + Zusammenarbeit mit tollen Menschen
- + Fachseminare und Auslandsaufenthalte
- + Vielseitige Karrierechancen
- + Sicherheit für die Zukunft
- + Ein kostenfreier Smart For Two
- + Ein Prämiensystem mit bis zu 500 € mehr Gehalt pro Monat



INFOS ZU DIESEM STELLENANGEBOT FINDEST DU HIER:

[WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE](http://WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE)

# KOCH / KÖCHIN



„ DAS SPANNENDE IST MIT FRISCHEN LEBENSMITTELN UND  
VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN ZU EXPERIMENTIEREN. ”



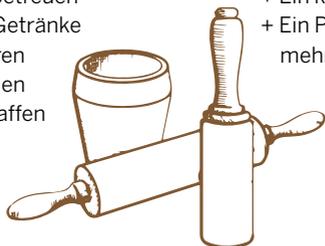
JANA. CUBE RESTAURANT, STUTTGART

## Du bist kreativ, interessierst Dich für Lebensmittel und kochst gerne für Dich, Deine Familie oder für Freunde?

Mit einer Ausbildung zum/r Koch/Köchin  
kannst du bis zum Küchenchef oder Wirt-  
schaftsdirektor (Food & Beverage Manager)  
aufsteigen. Wer sein eigener Chef sein möchte,  
kann auch sein eigenes Restaurant eröffnen.

## DIE AUFGABEN:

- + Speisen und Menüs kreieren
- + Menüfolgen planen
- + Speisen zubereiten und anrichten
- + Fachwissen parat haben z.B. über  
Ernährungsregeln oder Hygiene
- + Lebensmittel fachgerecht lagern
- + Gäste beraten und betreuen
- + Preise für Speisen, Getränke  
und Menüs kalkulieren
- + Lieferanten auswählen
- + Lebensmittel beschaffen



Wer sich als Koch/Köchin ausbilden  
lässt und Abitur hat, kann gleichzeitig  
die Zusatzqualifikation Küchen- und  
Servicemanagement absolvieren.

## DER BERUF:

- + Abwechslung und kreative Freiheit
- + Außergewöhnliche Events
- + Teamspirit und Teamevents
- + Zusammenarbeit mit Profis
- + Selbstständiges & flexibles Arbeiten
- + Fachseminare und Auslandsaufenthalte
- + Vielseitige Karrierechancen
- + Sicherheit für die Zukunft
- + Eine Ausbildung über den regulären  
Ausbildungsrahmenplan hinaus
- + Ein kostenfreier smart for two
- + Ein Prämiensystem mit bis zu 500 €  
mehr Gehalt pro Monat



INFOS ZU DIESEM STELLENANGEBOT FINDEST DU HIER:

[WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE](http://WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE)

# VERANSTALTUNGS- KAUFMANN /-FRAU

„ SO VERSCHIEDEN MENSCHEN SIND, SO UNTERSCHIEDLICH SIND AUCH IHRE VERANSTALTUNGEN. UND DAS IST DAS BESTE AN MEINEM JOB. ”

ISABEL. RAUSCHENBERGER EVENTCATERING, STUTT GART



## **Du bist freundlich, kommunizierst gerne mit Menschen und gute Umgangsformen sind für Dich selbstverständlich?**

Mit einer Ausbildung zum/r Veranstaltungskaufmann/-frau hast du die Möglichkeit auf eine Weiterbildung zum Fachwirt für Veranstaltungen. Du kannst auch bis zum Eventmanager aufsteigen und übernimmst Führungsaufgaben.

## **DIE AUFGABEN:**

- + Kunden individuell betreuen und beraten
- + Veranstaltungen konzipieren, organisieren und umsetzen
- + Konzepte für Messen, Kongresse und Ausstellungen entwickeln
- + Kaufmännische Vor- und Nachbereitung
- + Ablauf- und Regiepläne erstellen
- + Vermarktung von Veranstaltungen

Mit dem IHK-Abschlusszeugnis zum/r Veranstaltungskaufmann/-frau übernimmst Du alle kaufmännischen und organisatorischen Tätigkeiten rund um die Konzeption, Organisation und Durchführung kultureller und gesellschaftlicher Veranstaltungen.

## **DER BERUF:**

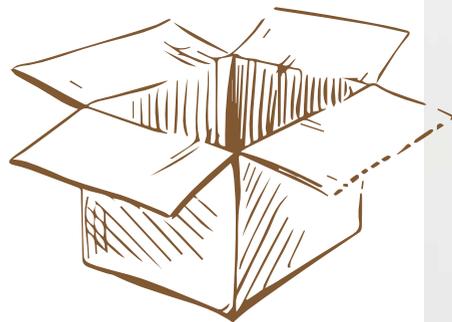
- + Abwechslung und kreative Freiheit
- + Außergewöhnliche Events
- + Ein positives Teamspirit und gemeinsamen Teamevents
- + Zusammenarbeit mit namenhaften und interessanten Kunden
- + Fachseminare und Auslandsaufenthalte
- + Vielseitige Karrierechancen
- + Sicherheit für die Zukunft
- + Eine Ausbildung über den regulären Ausbildungsrahmenplan hinaus
- + Sicherheit für die Zukunft 500 € mehr Gehalt pro Monat



INFOS ZU DIESEM STELLENANGEBOT FINDEST DU HIER:

[WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE](http://WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE)

# LAGER / LOGISTIK



„ MIT DEM JOB ALS LAGERLOGISTIKER,  
HABE ICH FÜR MICH DIE PASSENDE, VIELSEITIGE AUSBILDUNG  
GEFUNDEN, NACH DER ICH GESUCHT HABE. ”



PATRICK. RAUSCHENBERGER EVENTCATERING, STUTTGART

**Du bist körperlich fit, gut organisiert,  
sorgfältig und motiviert im Hinblick auf  
eine fachliche und persönliche Weiter-  
entwicklung?**

Die Ausbildung zum/r Lagerlogistiker/in ist vielseitig und anspruchsvoll. Außerdem kannst Du bei uns auch deinen Gabelstaplerschein machen.

## DIE AUFGABEN:

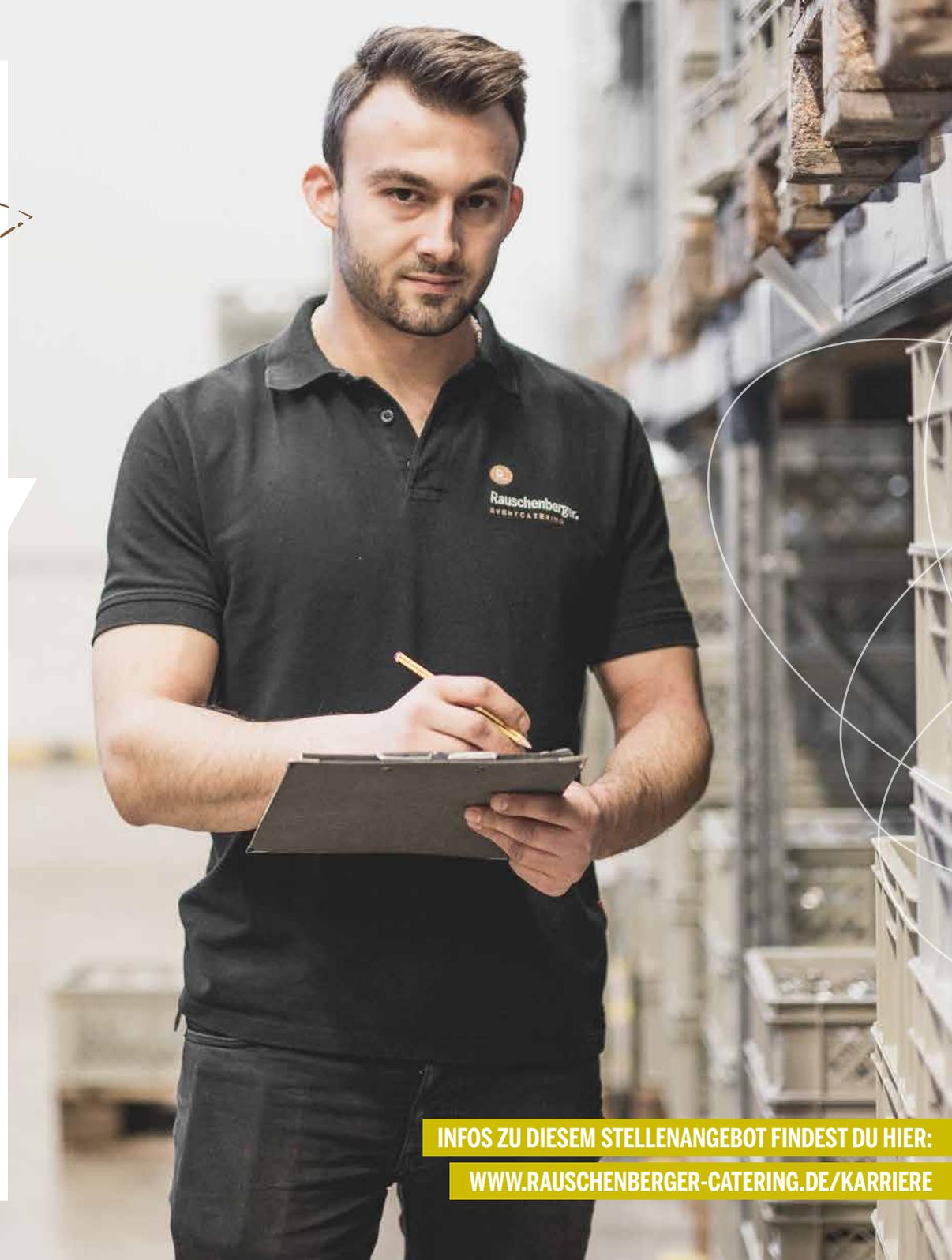
- + Optimierung logistischer Prozesse
- + Waren annehmen, transportieren und einlagern
- + Einsatz in verschiedenen Lagerbereichen unserer Lagerstandorte
- + Waren fachgerecht und sicher verstauen
- + Waren richtig transportieren und für schnelle Weiterleitung vorbereiten
- + Kenntnisse über die Lieferbedingungen
- + Lieferungen entgegennehmen
- + Gabelstapler fahren
- + Kommissionieren und versenden von Waren



Die Ausbildung zur Fachkraft für Lagerlogistik findet in der Regel in der Form einer dualen Ausbildung statt. Du wirst also den einen Teil als theoretischen Unterricht in der Berufsschule verbringen und den praktischen Teil in unserem Betrieb.

## DER BERUF:

- + Jede Menge Abwechslung
- + Teamspirit und Teamevents
- + Zusammenarbeit mit tollen Menschen
- + Persönlichkeitsentwicklung
- + Selbstständiges & flexibles Arbeiten
- + Fachseminare und Auslandsaufenthalte
- + Vielseitige Karrierechancen
- + Sicherheit für die Zukunft
- + Eine Ausbildung über den regulären Ausbildungsrahmenplan hinaus
- + Ein Prämiensystem mit bis zu 500 € mehr Gehalt pro Monat



INFOS ZU DIESEM STELLENANGEBOT FINDEST DU HIER:

[WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE](http://WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE)



# BÜRO- MANAGEMENT

„ ICH WOLLTE IMMER ETWAS KAUFMÄNNISCHES MACHEN, BRAUCHE ABER AUCH ACTION UND DEN KONTAKT ZU MENSCHEN. ”

STEFANIE. RAUSCHENBERGER EVENTCATERING, STUTTGART



## Du bist strukturiert, offen und hast Freude am organisierten Arbeiten?

Mit einer Ausbildung zum/r Bürokaufmann/-frau kannst Du bis zur kaufmännischen Leitung aufsteigen oder eine Weiterbildung zum/r Betriebswirt/in machen.

## DIE AUFGABEN:

- + Kaufmännische Prozesse im Gastronomiebetrieb steuern und kontrollieren
- + Angebote und Rechnungen erstellen
- + Verkaufspreise kalkulieren und betriebliche Zahlen auswerten
- + Statistiken erstellen
- + Kosten und Erträge errechnen
- + Texte formulieren und gestalten
- + Fachwissen über die Abteilungen besitzen
- + Belege erfassen und Buchführen
- + Bewerbungen und Personaldaten bearbeiten

Nach dem erfolgreichen Bestehen der Abschlussprüfung kannst Du dich offiziell Bürokaufmann/-frau für Büromanagement nennen. Die Weiterbildungen finden an Fachschulen statt, sie dauern zwei Jahre und eröffnen dir höhere Positionen. Bürokaufmänner und -frauen sind die professionellen Alleskönner im Büro.

## DER BERUF:

- + Jede Menge Abwechslung
- + Außergewöhnliche Events
- + Ein positives Teamspirit und gemeinsamen Teamevents
- + Fachseminare und Auslandsaufenthalte
- + Vielseitige Karrierechancen
- + Sicherheit für die Zukunft
- + Eine Ausbildung über den regulären Ausbildungsrahmenplan hinaus
- + Ein Prämiensystem mit bis zu 500 € mehr Gehalt pro Monat



INFOS ZU DIESEM STELLENANGEBOT FINDEST DU HIER:

[WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE](http://WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE)

# MARKETING-KOMMUNIKATION



„ ORGANISATION MIT KREATIVEN ELEMENTEN  
IST DER PERFEKTE MIX FÜR MICH. ”

NADINE. RAUSCHENBERGER EVENTCATERING, STUTTGART

## Du bist kreativ, ein Organisationstalent, verlierst nie den Überblick und hast ein Händchen für Ästhetik?

Mit einer Ausbildung zum/r Kaufmann/-frau für Marketingkommunikation hast du die Schnittstelle zwischen Struktur und Kreativität. Du kannst zusätzlich eine Weiterbildung zum/r Marketingassistenten machen.

### DIE AUFGABEN:

- + Büroorganisation und Bearbeitung verschiedener Aufgaben im Marketing
- + Ausarbeitungen von Posts und Beiträge für Social Media Kanäle
- + Kommunikation extern (Partner und Lieferanten) sowie intern
- + Eigenverantwortliches Arbeiten
- + Ideen zur Gestaltung von Content Marketing
- + Verarbeitung und Planung von Marketingmaßnahmen
- + Organisation von Projekten
- + Marktbeobachtung und- analyse

Deine Firma soll im besten Licht erscheinen – dafür bist Du als Marketingkaufmann oder -frau zuständig. Du kannst nach Deiner Ausbildung z. B. zum Marketingmanager aufsteigen und übernimmst dann auch eigene Projekte.

### DER BERUF:

- + Spannende Projekte rund um Events, Kulinarik und Lifestyle
- + Jede Menge Abwechslung und kreative Freiheit
- + Zusammenarbeit mit namenhaften und interessanten Kunden
- + Fachseminare und Weiterbildungsmöglichkeiten
- + Vielseitige Karrierechancen
- + Sicherheit für die Zukunft
- + Grundkenntnisse der Adobe Creative Cloud
- + Ein Prämiensystem mit bis zu 500 € mehr Gehalt pro Monat



INFOS ZU DIESEM STELLENANGEBOT FINDEST DU HIER:

[WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE](http://WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE/KARRIERE)



# AUSHILFE IM EVENTCATERING SERVICE & KÜCHE



## **DEIN JOB! DU ENTSCHEIDEST WANN UND WO DU ARBEITEST!**

Zur Unterstützung unserer Teams, suchen wir immer Aushilfen oder Teilzeitkräfte. Du hast Spaß am Service und möchtest dir gutes Taschengeld verdienen? Wir bieten dir maximal flexible Arbeitszeiten. In unserem Online-Planungstool suchen sich unsere Aushilfen die Events aus, bei denen sie arbeiten wollen. Weitere Infos gibt es unter:

[www.rauschenberger-catering.de/karriere](http://www.rauschenberger-catering.de/karriere)

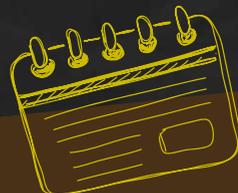


# DAS AUSBILDUNGS- VERSPRECHEN

## BETRIEBE MIT AUSBILDUNGSVERSPRECHEN VERPFLICHTEN SICH FOLGENDE RICHTLINIEN EINZUHALTEN:

1. Wir bieten eine qualitativ anspruchsvolle, berufliche Ausbildung. Die Beachtung der einschlägigen Bestimmungen ist für uns selbstverständlich.
2. Jeder Auszubildende bekommt einen Mitarbeiter als Pate und persönlichen Ansprechpartner zur Seite gestellt. Der Pate garantiert einen guten Start in die Ausbildung und stellt eine fachliche Begleitung sicher.
3. Allen unseren Mitarbeitern ist bewusst, dass sie insbesondere unseren Auszubildenden gegenüber eine Vorbildfunktion haben.
4. Die kontinuierliche Qualifizierung unserer Ausbilder garantiert eine Ausbildung auf fachlich und menschlich hohem Niveau.

5. Die Kommunikation im Betrieb ist geprägt von Offenheit, Fairness, Anerkennung und gegenseitigem Respekt.
6. Wir informieren über Jugendarbeitsschutzgesetz, Ausbildungsrahmenplan und Ausbildungsordnung.
7. Wir führen regelmäßig dokumentierte Orientierungsgespräche, erkennen Leistungen an, fördern die berufliche Qualifikation und zeigen individuelle Karrieremöglichkeiten auf.
8. Wir sind uns der Tatsache bewusst, dass qualitativ hochwertige Ausbildungsarbeit nicht nur von elementarer Bedeutung für die Zukunftssicherung unseres Betriebs ist. Es stellt auch das Fundament des gastlichen Sterne- und Genießerlandes Baden-Württemberg dar.
9. Auf Basis einer objektiven Bewertung kann sich durch unser Prämiensystem die Ausbildungsvergütung um bis zu 500 Euro monatlich erhöhen.





HOSPITALITY ACADEMY UND  
WEIHNACHTSFEIER



AZUBI-SMARTS UND  
AZUBI-BRUNCH

GO



**BEWIRB DICH JETZT DIREKT ONLINE,  
PER MAIL ODER GERNE AUCH PER POST**

**KARRIERE@RAUSCHENBERGER-GASTRO.DE**

# R.

[www.rauschenberger-catering.de/  
karriere](http://www.rauschenberger-catering.de/karriere)



BERATUNGS HOTLINE  
0711 / 55340 125



Schaflandstraße 6 · 70736 Fellbach  
[karriere@rauschenberger-gastro.de](mailto:karriere@rauschenberger-gastro.de)