

VIVA CLARA – ein sozialer Gastronomiebetrieb für Frauen*

Seit über 25 Jahren begleitet VIVA CLARA arbeitsmarktbenachteiligte Frauen* auf ihrem Weg (zurück) in Arbeit und Gesellschaft. Im zertifizierten Gastronomiebetrieb VIVA CLARA können Frauen*, die aufgrund ihres sozialen oder biografischen Hintergrunds weniger Chancen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt haben, in geförderten Beschäftigungsmaßnahmen in einem geschützten Rahmen arbeiten, sich stabilisieren und Schritt für Schritt für eine Tätigkeit im ersten Arbeitsmarkt qualifizieren. Alle Teilnehmerinnen* werden sozialpädagogisch begleitet und durch unsere Arbeitsanleiterinnen* tätigkeitsbezogen geschult. Neben Arbeitsgelegenheiten können je nach Entwicklung und Vakanz auch sozialversicherungspflichtige Beschäftigungsmöglichkeiten sowie Ausbildungsplätze zur Köchin/ Fachpraktikerin Küche angeboten werden.

- | | |
|--------------------------------|---|
| Zielsetzung | <ul style="list-style-type: none">★ Integration von arbeitsmarktbenachteiligten Frauen* in Arbeit und Gesellschaft |
| Zielgruppe | <ul style="list-style-type: none">★ Frauen* aus dem Stadt- und Landkreisgebiet,★ die SGB II Leistungen empfangen, z.B.<ul style="list-style-type: none">- Alleinerziehende Frauen*- Frauen* mit gesundheitlichen/ psychischen Beeinträchtigungen- Frauen* mit Migrations-/ Fluchthintergrund- Frauen* mit Suchtmittelhintergrund- Frauen* ohne Schul-/Berufsabschluss- etc. |
| Beschäftigungsmaßnahmen | <ul style="list-style-type: none">★ insgesamt ca. 25-30 Maßnahmeplätze★ Arbeitsgelegenheiten mit Mehraufwandsentschädigung (§16d, SGB II)★ SV-pflichtige Maßnahmen (z.B. §16i TaAM, §16e EvL)★ Ausbildung Köchin* / Fachpraktikerin* Küche★ Dritter Arbeitsmarkt★ Praktika (je nach Kapazität) |
| Hauptaufgaben | <ul style="list-style-type: none">★ Vor- und Zubereitung von frischen kalten und warmen Speisen★ Zubereiten von Salaten, Desserts und Kuchen★ Mithilfe im Bistrobetrieb und im Service★ Spülen von Schwarz- und Weißgeschirr★ Reinigen der Küche nach HACCP Vorschrift |
| Voraussetzungen | <ul style="list-style-type: none">★ Interesse am Bereich Gastronomie (Vorkenntnisse nicht gefordert)★ Zuverlässigkeit★ Motivation etwas Neues zu lernen und zu schaffen★ Hygienebelehrung/Gesundheitszeugnis nach §§ 42 u.43 IfSG (Kosten werden übernommen)★ Leistungsbezug SGB II★ Wohnsitz im Stadtgebiet München oder im Landkreis München |

KÖSTLICHER GENUSS * SOZIALES ENGAGEMENT

Unser Kernteam

- ★ Unsere Maßnahmenteilnehmerinnen* werden unterstützt von einem multidisziplinären Team mit 5 Mitarbeiterinnen* aus den Bereichen
 - Arbeitsanleitung Küche und Bistro
 - Sozialpädagogik
 - Verwaltung und Leitung
- ★ weitere 8 – 10 Fachkräfte sind im Bereich Gastronomie und Verwaltung zur Unterstützung des Tagesgeschäftes tätig

Unsere Arbeitsweise

- ★ „Abholen wo du stehst“ und „schrittweise vorwärts“
- ★ Qualifizierung in marktüblichen, betrieblichen Aufgaben und Abläufen der Gastronomie (z.B. Umgang mit technischen Geräten, Hygiene, Speisenproduktion und Service, etc.)
- ★ Regelmäßige Feedbackgespräche
- ★ Sozialpädagogische Begleitung und Unterstützung bei Problemen
- ★ Humor und Lachen 😊

Gastronomiekonzept

- ★ Motto „Köstlicher Genuss & Soziales Engagement“
- ★ Bistro mit täglich wechselnden Speisen und Sonnenterrasse
- ★ To Go Angebot
- ★ Bewirtung von Konferenzen
- ★ Caterings nach Auftragslage
- ★ A la Carte Produktion und Service am Tisch
- ★ Nachhaltig, frisch, gesund, wann immer möglich regional
- ★ 100% Bio Kaffee, Tee und Schorlen

**Kontakt/
Ansprechpartnerinnen***

VIVA CLARA Bistro und Catering
Kistlerhofstraße 144 (Nähe U-Bahn Machtlfingerstraße)
81379 München
Tel. 089 130101-0
www.vivaclara.de

Jessica Jahr oder Miriam Hansen
Tel. 089 130101-0 oder -12
Email: sozialbetrieb.vivaclara@condrops.de