



VIVA CLARA Bistro **Ein sozialer Gastronomiebetrieb für Frauen***

Der Sozialbetrieb VIVA CLARA als Einrichtung und Frauen*fördermaßnahme stellt Angebote zur beruflichen (Re)integration und gesellschaftlichen Teilhabe im Bereich Gastronomie für benachteiligte Frauen* aus dem Stadt- und Landkreisgebiet München zur Verfügung. Durch geförderte Beschäftigungsmöglichkeiten erhalten Frauen*, die aufgrund ihres sozialen oder biografischen Hintergrunds weniger Chancen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt haben, die Möglichkeit, im geschützten Rahmen in einem zertifizierten Gastronomiebetrieb zu arbeiten, sich zu stabilisieren und ihre Beschäftigungsfähigkeit zu erhalten und auszubauen. Alle Teilnehmerinnen* werden sozialpädagogisch begleitet und durch Arbeitsanleiterinnen* tätigkeitsbezogen qualifiziert.

Zielsetzung ★Integration von benachteiligten Frauen* in Arbeit und Gesellschaft

Zielgruppe ★Frauen* aus dem Stadt- und Landkreisgebiet,
★die SGB II Leistungen empfangen, z.B.
- Alleinerziehende Frauen*
- Frauen* mit psychischen Erkrankungen
- Frauen* mit Migrations-/ Fluchthintergrund
- Frauen* mit Suchtmittelhintergrund
- Frauen* ohne Schul-/Berufsabschluss
- etc.

**Beschäftigungs-
maßnahmen** ★insgesamt ca. 40 Maßnahmeplätze
★SGB II
- Arbeitsgelegenheit mit Mehraufwandsentschädigung (§16d)
- SV-pflichtige Maßnahmen (z.B. §16i TaAM, §16e EvL)
- Ausbildung Köchin* / Fachpraktikerin* Küche
- Dritter Arbeitsmarkt
- Praktika (je nach Kapazität)

Hauptaufgaben ★Vor- und Zubereitung von frischen kalten und warmen Speisen
★Zubereiten von Salaten, Desserts und Kuchen
★Spülen von Schwarz- und Weißgeschirr
★Reinigen der Küche nach HACCP Vorschrift
★Mithilfe im Bistrobetrieb

Voraussetzungen ★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 nach SGB II



VIVA CLARA Bistro
Ein sozialer Gastronomiebetrieb für Frauen*

- Unser Kernteam** ★ Multidisziplinäres Team
bestehend aus 6 Festangestellten
(Sozialpädagoginnen, Gastronomische Fachkräfte/Arbeitsanleiterinnen und Verwaltung)
- Unsere Arbeitsweise** ★ Ressourcen- und lebensweltorientiert
★ Engmaschige Zusammenarbeit zwischen Sozialpädagogik und Arbeitsanleitung
★ Qualifizierung in marktüblichen, betrieblichen Aufgaben und Abläufen der Gastronomie (z.B. Umgang mit technischen Geräten, Hygieneschulung)
★ Regelmäßige Kompetenzchecks (Feedbackgespräche mit Zielformulierung)
★ Betreuung der Teilnehmerinnen* durch die Sozialpädagoginnen*
★ Humor und Lachen ☺
- Gastronomiebetrieb** ★ unter dem Motto „Köstlicher Genuss & Soziales Engagement“
★ á la carte Bistro mit täglich wechselnden Speisen und Sonnenterrasse
★ Caterings für private und geschäftliche Veranstaltungen
★ Bewirtung der hauseigenen Konferenzräume
- Gesund & nachhaltig** ★ Verwendung von frischen, saisonalen Zutaten (auch „B-Ware“)
★ wann immer möglich Zutaten regionaler Herkunft
★ keine Geschmacksverstärker, wann immer möglich ohne Zusatzstoffe
★ Kaffee, Tee und eine Vielzahl an Kaltgetränken in Bio
★ Kooperationen mit Non-Profit Organisationen z.B. Viva con Agua Wasser
★ Pfand-Tupperboxen bzw. eigene Behältnisse für ToGo statt Einweg



KÖSTLICHER GENUSS * SOZIALES ENGAGEMENT

VIVA CLARA Bistro
Kistlerhofstraße 144
81379 München

Tel. 089 130101-0
sozialbetrieb.vivaclara@condrobs.de
www.vivaclara.de

Ansprechpartnerinnen*
Frau Lucia Femerling
Frau Margarete Wittmann