



Bayer/**Gastronomie**




Ausbildung

@Bayer **Gastronomie GmbH**

A detailed still life photograph of fresh ingredients on a rustic wooden surface. In the foreground, a single purple fig and a sprig of vibrant green basil are prominently displayed. Behind them, a large, crumpled piece of light-colored paper, possibly containing more produce, is partially visible. To the right, a portion of a bright red pomegranate is seen. The lighting is soft and directional, creating highlights and shadows that emphasize the textures of the wood, paper, and fruit.

Inhaltsverzeichnis

- 
1. *Wir stellen uns vor*
 2. *Kernauftrag & Leitbild*
 3. *Geschäftsbereiche & Marken*
 4. *Ausbildungskonzept*
 5. *Berufsschule*
 6. *Ausbildungsteam*
 7. *Benefits*
 8. *Bewerbungsprozess*
 9. *Ansprechpartner*

1. *Wir stellen uns vor*

Die Zeit vergeht, die Qualität bleibt: „Willkommen in der Vielfalt“, denn Gastlichkeit ist unsere Stärke. So lautet seit Jahrzehnten das Motto und die Philosophie der Bayer Gastronomie GmbH. Mit unserem Portfolio an Gastronomie und Hotelbetrieben sowie Handels- und Serviceaktivitäten sind wir gut aufgestellt, um die gastronomischen Belange des Bayer-Konzerns sowie der jederzeit willkommenen externen Kunden und privaten Gäste abzudecken.

Begonnen hat die Geschichte der Bayer Gastronomie GmbH als Werksküche, seinerzeit unter dem Namen „Arbeiter-Speiseanstalt“. Sie wurde im Jahr 1895 in Elberfeld eingerichtet. Im Jahre 1910 wurde eine Baugenehmigung für ein Kasino in Leverkusen erteilt. Der Bau des Kasinos wurde nötig, da nach der Verlegung des Bayer-Firmensitzes von Wuppertal nach Leverkusen auch eine größere Anzahl leitender Angestellter nach Leverkusen kam. Diese sollten auch verpflegt und untergebracht werden.

Heute hat die Tochtergesellschaft des Bayer-Konzerns ihre Kompetenzen im Laufe der Jahre zielstrebig ausgeweitet. Top-Service zu allen Anlässen, Freundlichkeit und Kundenorientierung – das ist das Maß aller Dinge für die über 400 Mitarbeiter:innen, sowie 800 Aushilfen und 30 Auszubildende.

Standorte

// Leverkusen

// Berlin



2. Kernauftrag & Leitbild

Wir schätzen unsere anspruchsvollen Gäste und Partner. Unsere Mitarbeiter:innen gestalten die Angebote mit Leidenschaft, Kompetenz und Liebe zum Detail. Unsere Gäste erfahren höchste Wertschätzung, denn Freundlichkeit und Kundenorientierung gehören zu unserer Professionalität als verlässlicher Partner und Gastgeber dazu.

Wir haben dieses Selbstverständnis in unserem Leitbild festgelegt. Es steht im Einklang mit den Bayer-Leitlinien. Ziel ist es, den Besuch unserer Gäste mit optimalen Leistungs- und Serviceangeboten zu bestmöglichen Preisen schmackhaft zu machen. Und nicht zuletzt, um zukunftsfähige Arbeitsplätze in all unseren Betrieben und Bereichen zu sichern. Verantwortliches Handeln in allen Bereichen sichert unsere soziale, gesellschaftliche und wirtschaftliche Zukunft.

Unsere Leitsätze

1. Der Gast steht im Mittelpunkt unseres Handelns

- // Individuelle Kundenwünsche erkennen & erleben
- // Partnerschaftlicher Umgang
- // Qualität geben & leben

2. Wir handeln innovativ, zuverlässig und verantwortungsvoll

- // Unternehmerisches Handeln
- // Nachhaltigkeit
- // Partnerschaftlicher Umgang miteinander

3. Unsere Mitarbeiter:innen sind die tragende Kraft des Unternehmens

- // Vertrauen, Integrität & Respekt
- // Persönliche Entwicklung
- // Ehrlichkeit
- // Familie
- // Interkulturelles Verständnis

4. Jeder begeistert durch Liebe zum Detail

- // Kreativität
- // Mut
- // Motivation, Eigeninitiative & Begeisterung

Davon lassen wir uns leiten. Jetzt und in Zukunft.

3. Geschäftsbereiche & Marken

Organisatorisch teilt sich die Bayer Gastronomie GmbH in drei Geschäftsbereiche auf:

- // Gemeinschaftsgastronomie (GG)
- // Sport und Kultur (S&K)
- // Hospitality (HOS)

Drei Geschäftsbereiche – ein Ziel: Unsere Gäste sollen sich wohlfühlen.

Gemeinschaftsgastronomie

Geschäftsbereich

Der Geschäftsbereich Gemeinschaftsgastronomie umfasst insgesamt **8 Kantinas**, mehrere **Shops** und **Bistros** sowie diverse **Foodtrucks**. Hier verköstigen wir die Beschäftigten und Gäste der Chemparks Leverkusen und Dormagen, aber auch die an den Bayer-Standorten in Berlin, Wuppertal, Bergkamen und Monheim mit Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten. Auch das **Business Catering** gehört zu diesem umfangreichen Bereich: Dieses Segment vereint die Säulen: **Konferenz- und Meetingpointservice** mit dem Onlinetool „Order me“ an den beiden Chemparkstandorten Leverkusen und Dormagen.

/Kantina /O\

Sport & Kultur

Geschäftsbereich

BayArena. Dies ist die Heimspielstätte des Fußballbundesligisten Bayer 04 Leverkusen. Wir sind bei allen sportlichen Veranstaltungen sowie bei Seminaren, Tagungen und Caterings in den Räumlichkeiten der BayArena im Einsatz.

Im **Erholungshaus** – der Heimat- und Spielstätte von Bayer Kultur in Leverkusen – umrahmen wir die Schauspiel-, Konzert- und Kleinkunstveranstaltungen mit Speisen und Getränken. Zu den Veranstaltungen ist das angeschlossene **Restaurant Kulisse** geöffnet.

/Kulisse ///\



Hospitality

Geschäftsbereich

In den Geschäftsbereich Hospitality fällt das **Kasino Leverkusen** mit dem darin verankerten **Hotelbetrieb**, dem **Restaurant Löwe** sowie dem **Catering- und Veranstaltungsbereich** in den **historischen Räumen** und externen Locations. Das **Seminar- und Tagungshotel Große Ledder** mit seinem Restaurant "Gutshaus" und den vielfältigen Tagungs- und Seminarräumen im Bergischen Land bei Wermelskirchen gehört ebenso dazu. Nicht vergessen dürfen wir den **Weinkeller** mit seinem beeindruckenden Geschäftsraum im Kasino Leverkusen und dem etablierten Weinwebshop sowie den **Vorstandsbereich, 4 Cafébars** und **Connected Catering**.

/Kasino ≡ /Weinkeller U

/Löwe ☞\|\| /Große Ledder #/#/#/#

Die Bayer Gastronomie GmbH versteht sich als „versierter Gastgeber“, als „kulinarischer Versorger“ und als ein „Teil von Bayer“, der höchstprofessionell gastronomischen Mehrwert schafft. Das Markenleitbild und die Markenidentität der Bayer Gastronomie GmbH basieren auf den folgenden Markenwerten:

vielfältig / impulsgebend / »mehr wert«



Ausbildung

bei der Bayer Gastronomie GmbH

4. Ausbildungskonzept

Mit einer erfolgreichen Ausbildung legt die Bayer Gastronomie GmbH den Grundstein für die Bildung qualifizierter und motivierter Nachwuchskräfte, wovon die Auszubildenden sowie das Unternehmen gleichermaßen profitieren. Nur auf diese Weise kann ein Unternehmen dauerhaft im Wettbewerb und am Markt bestehen. Deshalb liegt der Bayer Gastronomie GmbH die Ausbildung von Fachkräften ganz besonders am Herzen.

In den folgenden Berufen bildet die Bayer Gastronomie GmbH aus

- // Hotelfachfrau/-mann
- // Fachfrau/Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- // Köchin/Koch
- // Fachkraft für Veranstaltungstechnik (m/w/d)

Ausbildungsberufe nach Standort

Leverkusen

- // Hotelfachfrau/-mann
- // Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- // Köchin/Koch

Berlin

- // Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- // Köchin/Koch

Erholungshaus (Leverkusen)

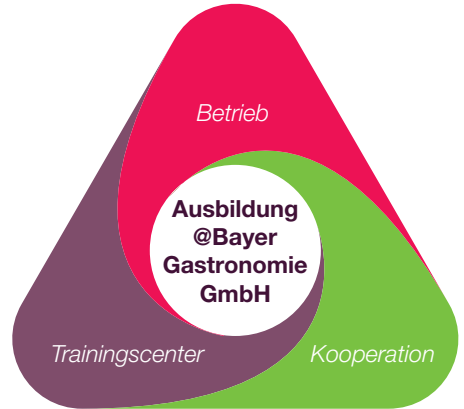
- // Fachkraft für Veranstaltungstechnik (m/w/d)



Bei der Bayer Gastronomie GmbH wird die Ausbildung in drei Säulen gegliedert, welche über die Ausbildungsleitung koordiniert werden:

Betrieb

Darunter wird die operative Begleitung der Auszubildenden und Vermittlung ausbildungsspezifischer Themen innerhalb des Betriebes verstanden. Aber auch betriebsübergreifende Einsätze, wie Großveranstaltungen oder Einsätze in anderen Betrieben (Leverkusen/ Berlin) sind hierunter gebündelt. Das Heft zur Mindestanforderung und die Checkliste zum Ausbildungsrahmenplan dienen als Grundlage für die im Betrieb zu behandelnden Themen gemäß des Ausbildungsrahmenplanes.



Kooperationen

Unter Kooperationen wird die Zusammenarbeit mit externen Ausbildungspartnern zusammengefasst.

Trainingscenter

Das Trainingscenter umfasst alle ausbildungsspezifischen und internen Schulungen. Die Schulungen sind hierbei nicht an einen bestimmten Ort gebunden und können in unterschiedlichen Betrieben stattfinden. Auszubildende sollen mit Hilfe dieser Schulungen ihre Fachkenntnisse und das erlernte Wissen vertiefen und auch anwenden können. Sie dienen unter anderem auch zur Prüfungsvorbereitung.



Wir legen Wert auf

- // Aktive Einbindung der Auszubildenden
- // Wertschätzung & Anerkennung
- // Übernahme von Verantwortung
- // Regelmäßiges Feedback
- // Kontinuierliche Unterstützung & Förderung durch die Ausbilder:innen
- // Volle Teamzugehörigkeit
- // Kollegiale Zusammenarbeit
- // Spannende & abwechslungsreiche Tätigkeiten

5. Berufsschule

Die Teilnahme am Berufsschulunterricht ist im Berufsausbildungsvertrag festgelegt und für alle Auszubildenden verpflichtend. Je nach Berufsschule unterscheiden sich die Berufsschulzeiten in Block-, Wochen- oder Tageunterricht.

Übersicht der Berufsschulen

Leverkusen

// **Georg-Simon-Ohm-Berufskolleg** / Westerwaldstraße 92 / 51105 Köln

// Fachkraft für Veranstaltungstechnik (m/w/d)

// Blockplan

// **Berufskolleg Ehrenfeld** / Weinsbergerstraße 72 / 50739 Köln

// Hotelfachfrau/-mann, Köchin/Koch, Fachfrau/-mann für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie

// Blockplan und Berufsschultage



Berlin

// **Brillat-Savarin-Schule** / OSZ im Gastgewerbe / Buschallee 23A / 13088 Berlin

// Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Koch / Köchin

// Turnus / einzelne Wochen



6. Ausbildungsteam

Rollenverteilung

Das Ausbildungsteam besteht aus der Personal-/Ausbildungsabteilung, den Ausbildungsmanager:innen und den betrieblichen Ausbilder:innen vor Ort. Jede Funktion übernimmt dabei eine spezielle Rolle während der Ausbildung*:

Ausbilder:in

// Erste:r Ansprechpartner:in für Auszubildende und operative Begleitperson der Ausbildung

Vermittlung der Ausbildungsinhalte im Betrieb / der Ausbildungsmanager:innen und Ausbildungsleitung über Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen (AUBs) / Ausbildungsleitung über Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen (AUBs) / Information der Ausbildungsmanager:innen über die Urlaubsplanung / Kontrolle der Berichtshefte / Durchführung der vierteljährlichen Beurteilung

Ausbildungsmanager:in

// Verantwortlich für operative und administrative Ausbildungsthemen in koordinierender und ausführender Funktion

Zweite:r Ansprechpartner:in / Durchführung administrativer Prozesse wie Einstellungen / Kontrolle von Urlaubsanträgen, Gleitzeitausgleich (GLAZ), AUBs, Berichtsheften, Beurteilungsbögen / Regelmäßiger Austausch mit Auszubildenden, Ausbilder:innen und Personalabteilung / Abgleich Ausbildungsrahmenplan

Personalabteilung

// Verantwortlich für strategische/konzeptionelle und operative Ausbildungsthemen

Festlegung strategische Ausrichtung / Konzeptionierung / Bearbeitung von HR-Prozessen und -Themen / Begleitung von der Einstellung bis zum Austritt / Kontakt zu IHK und Berufsschulen / Koordination der Einsätze / Initiierung Beurteilungen



7. Benefits

1. Sicherer Ausbildungsplatz mit anspruchsvollen, abwechslungsreichen Aufgaben
2. Pünktliche Vergütung
3. Tarifliche Bezahlung (ab dem 01.08.2023, NRW) / **Berlin**):
// 1.100 € im 1. Lehrjahr (Probezeit: 1000€) // **900 € im 1. Lehrjahr**
// 1.200,00 € im 2. Lehrjahr // **1050 € im 2. Lehrjahr**
// 1.300,00 € im 3. Lehrjahr // **1150 € im 3. Lehrjahr**
4. Sonderzahlungen, wie Urlaubs- (ab 1. Lehrjahr) und Weihnachtsgeld (ab 2. Lehrjahr)
5. Vergütung geleisteter Überstunden und Zahlung von Zuschlägen
6. Azubi-Bonus
7. Vermögenswirksame Leistungen nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit
8. Ein vergünstigtes Jobticket für die öffentlichen Verkehrsmittel
9. Eine elektronische, minutengenaue Arbeitszeiterfassung sowie Einhaltung der Arbeitszeitgesetze (Ruhezeit und Höchstarbeitszeit)
10. Ein iPad für ausbildungsorientierte Zwecke
11. Ein digitales Führen der Berichte
12. Eine kostenfreie Bereitstellung von Lernmaterialien und Dienstkleidung sowie deren Reinigung
13. Ein hervorragend ausgebildetes Team von Experten
14. Ein breites Spektrum an internen und externen Schulungen sowie ein mehrwöchiges Trainingscenter zur Prüfungsvorbereitung
15. Regelmäßige und individuelle Feedbackgespräche
16. Kostenloses Frühstück und Mittagessen
17. Mehrtägige Willkommensveranstaltung
18. Übernahmechance bei sehr guter bis guter Leistung

8. Bewerbungsprozess

- // Informieren Sie sich über die verschiedenen Ausbildungsberufe in der Gastronomie & Hotellerie sowie über die Ausbildung bei der Bayer Gastronomie GmbH
- // Erstellen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Zertifikate)
- // Reichen Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung über PitchYou ein
- // Werden Sie zum Interview eingeladen
- // Überzeugen Sie im Vorstellungsgespräch
- // Lernen Sie den Betrieb, die Tätigkeiten und das Team ggf. bei einem Probearbeiten kennen
- // Werden Sie Auszubildender m/w/d bei der Bayer Gastronomie GmbH und starten Sie ins Berufsleben
- // Weitere Informationen:

// <https://www.bayer-gastronomie.de/de/ihre-ausbildung>



Pitch You



Interview



Probearbeiten



Hire



Folgende Eigenschaften sollten Sie für die Gastronomie und Hotellerie mitbringen:

- // Begeisterung & Leidenschaft für die Gastronomie & Hotellerie
- // Kreativität
- // Hohe Kundenorientierung
- // Freude an der Arbeit im Team
- // Flexibilität
- // Durchhaltevermögen
- // Zielstrebigkeit
- // Organisationsfähigkeit
- // Gute Kommunikationsfähigkeit
- // Eigeninitiative
- // Wissbegierigkeit
- // Konflikt- und Kritikfähigkeit



9. Ansprechpartner



Nannette Lange

*Personal- und Ausbildungsleiterin
HR Business Partnerin Hospitality*

// Tel: 0214 30 70518

// Mobil: 0152 09000751

// eMail: nannette.lange@bayer.com



Bianca Nagel

Ausbildungskordinatorin

// Tel: 0214 60000647

// Mobil: 0174 2195629

// eMail: bianca.nagel@bayer.com



*Wir freuen uns auf
Ihre Bewerbung*
und wünschen Ihnen viel Erfolg



Bayer Gastronomie GmbH
Kaiser-Wilhelm-Allee 3
51373 Leverkusen