



Wir suchen für unser Büro in Fürth/ Bayern

PRAKTIKANTEN GASTRONOMIE- UND KÜCHENFACHPLANUNG m/w

Über uns

SODA™ ist überall dort zu finden, wo trendorientierte Gastronomie entwickelt, geplant und umgesetzt wird. Seit rund 20 Jahren arbeiten wir mit den Vorreitern in der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Daimler, Porsche, GFK, Continental, Funke Mediengruppe sowie den Top-Playern der Marken- und Systemgastronomie, wie z.B. Marché Mövenpick, Kamps, Nordsee zusammen.

Unsere besondere Stärke ist die Verbindung von Planungsbüro und Beratungsunternehmen. Somit umfasst unser Portfolio alle wesentlichen Bausteine eines gastronomischen Betriebes: Konzeption, Gastronomie- und Küchenfachplanung, Einrichtungsdesign und wirtschaftliche Beratung. An unseren 3 Standorten in Fürth, Bochum und Schrobenhausen bei München arbeiten über 70 Mitarbeiter an nationalen und internationalen Projekten.

Ihre Aufgaben

Bei SODA™ lernen Sie den praktischen Beruf des Gastronomie- und Küchenplaners näher kennen. Von der Konzeption und Entwurfsplanung über die Ausführungsplanung und Ausschreibung bis hin zur Eröffnung des gastronomischen Betriebes – Sie arbeiten in allen Teilbereichen der technischen und räumlich-funktionalen Planung mit. Dabei sehen wir Sie als wichtigen Teil unserer Projekt- und Planungsteams an. Ihre unterstützende Arbeit beschränkt sich nicht allein auf das Büro. Genauso begleiten Sie unsere Projektleiter zu Planungs- und Baustellenterminen.

Ihr Profil

Besonders wichtig ist es uns, dass Sie Spaß an richtig guter Gastronomie haben! Als Student der Studiengänge Lebensmittel, Ernährung und Hygiene, Facility and Process Design, (Innen-)Architektur oder einer vergleichbaren akademischen Ausbildung bringen Sie sehr gute Kenntnisse in MS-Office (Word, Power Point, Excel) mit. Eigenverantwortliches, selbständiges und strukturiertes Arbeiten sowie eine schnelle Auffassungsgabe sind uns ebenso wichtig wie Ihre kommunikative Kompetenz. Sollten Sie bereits Vorkenntnisse in Konzeption und Planung haben oder schon in der Gastronomie gearbeitet haben, ist das natürlich ein Vorteil. Jedoch kein Muss.

Interesse? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung inklusive Lebenslauf mit Lichtbild und gegebenenfalls Arbeitszeugnissen per eMail im pdf-Format an mjeda@sodanet.de. Bitte teilen Sie uns auch den gewünschten Zeitraum für ein Praktikum mit.

Bei weiteren Fragen hilft Ihnen Frau Margit Mjeda gerne unter 0911-7566430 weiter.

Über ein Praktikum hinaus suchen wir regelmäßig festangestellte Nachwuchskräfte in der Gastronomie- und Küchenfachplanung. Sprechen Sie uns an oder senden Sie direkt Ihre Bewerbung für eine unbefristete Stelle.