

Restaurant Management Gebiet Nord (m/w/d)

(Vollzeit) ab sofort

Mit eatclever erwartest dich ein dynamisches und vielseitiges Team mit Liebe zum Essen. Wir haben uns das Ziel gesetzt Fast Food zu revolutionieren und damit die erste internationale Marke für gesundes geliefertes Essen zu werden: Leckere, raffinierte Gerichte für alle, die im Job und in ihrer Freizeit erhöhte geistige und körperliche Leistung erbringen wollen.

Dein Profil

Für deinen Job benötigst du insbesondere die folgenden Eigenschaften:

- Spaß an der Arbeit in der Küche und am Kochen
- Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent und Teamwork
- Hohe Reisebereitschaft
- Delegationsfähigkeit
- Ausdauer & Belastbarkeit

Zusätzlich erwarten wir von dir die folgenden Punkte:

- Einschlägige Erfahrung in der Gastronomie/ Küche wünschenswert
- Multikulturelle Kompetenz und Kommunikationsstärke
- Selbstständiger und systemorientierter Arbeitsstil
- Zuverlässigkeit, Qualitätsbewusstsein, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Kenntnisse der Hygienestandards
- Führerschein Klasse B

Deine Aufgaben

Schulung und Betreuung unserer Partner vor Ort (Außendienst):

- Einweisung und Training bestehender und neuer Küchen vor Ort im Bereich Nord
- Unterstützung bei der Entwicklung von Arbeitsschritten und Rezepten
- Betreuung der Zubereitung der eatclever Gerichte
- Perfektes Anrichten von kalten und warmen Speisen
- Abarbeiten von Checklisten
- Wareneingangskontrolle
- Kontrolle der Hygienestandards

Betreuung unserer Partner im Bereich Nord (Innendienst):

- Zentrale Ansprechstelle für Partner im Bereich Nord
- Qualitätsanalyse mit Hilfe eines Qualitätsdashboards & Kundenfeedbacks
- Kommunikation mit den Kücheninhabern und dem Küchenpersonal zu den Themen:
 - Administrative Themen
 - Qualitative Entwicklung
 - Anliegen der Partner

Was wir bieten:

- Ein zentrales Büro in der Hamburger Speicherstadt, dein Wohnort ist jedoch flexibel wählbar
- Flexible Arbeitszeiten
- Die Möglichkeit Verantwortung über spannende Aufgaben zu übernehmen und diese selbständig anzugehen
- Maßgebliche Mitwirkung an der Qualitätssicherung sowie dem Ausbau von Deutschlands gesundem Lieferservice
- Schnelle Entscheidungsprozesse durch direkte Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- Offenheit für Ideen, Innovationen und Anregungen
- Mitarbeitervergünstigungen und regelmäßige Teamevents
- Bereitstellung eines Tablet-PCs & eines Firmensmartphones
- Kombination aus Fix- und Performancegehalt

Jetzt bewerben:

jobs@eatclever.de