

## **Restaurant Manager (m/w/d)**

(Vollzeit, ab sofort)

verfügbare Gebiete: NRW, Baden Württemberg, südliches Bayern, Schweiz, Österreich

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. Für die Gebiete NRW, Baden Württemberg, südliches Bayern, Schweiz und Österreich suchen wir ab sofort einen Gebietsmanager (m/w/d).

### **Deine Aufgaben**

Schulung und Betreuung unserer Partner vor Ort in einer der o.g. Gebiete (Außendienst):

- Du übernimmst die Einweisung und das Training bestehender sowie neuer Partnerküchen vor Ort in einer der o.g. Gebiete.
- Du unterstützt sie bei der Entwicklung von Arbeitsschritten und Rezepten.
- Ebenso betreust du die Zubereitung der eatclever Gerichte und achtest auf perfektes Anrichten von kalten und warmen Speisen.
- Auch das Abarbeiten von Checklisten und die Wareneingangskontrolle liegen in deinem Aufgabengebiet.
- Besonders wichtig ist darüber hinaus die Kontrolle der Hygienestandards, die du verantwortest.

Betreuung unserer Partner (Innendienst):

- Du agierst als zentraler Ansprechpartner (m/w/d) für unsere Partnerküchen in einem der o.g. Gebiete.
- Mit Hilfe eines Qualitätsdashboards und des Kundenfeedback führst du Qualitätsanalysen durch.
- Du kommunizierst mit den Kücheninhabern und dem Küchenpersonal zu Themen wie qualitative Entwicklung, Anliegen der Partner und Administration.

### **Dein Profil**

Für deinen Job benötigst du insbesondere die folgenden Punkte:

- Einschlägige Erfahrungen in der Gastronomie/Küche sind wünschenswert.
- Im Bereich der Hygienestandards hast du gute Kenntnisse.

- Du bist im Besitz eines Führerscheins der Klasse B.
- Ebenso hast du Spaß an der Arbeit in der Küche und am Kochen.
- Deine Reisebereitschaft ist hoch.

Zusätzlich erwarten wir von dir die folgenden Eigenschaften:

- Multikulturelle Kompetenz und Kommunikationsstärke
- Verantwortungsbewusstsein
- Organisationstalent
- Teamwork-Gedanke
- Delegationsfähigkeit
- Ausdauer, Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft
- Selbstständiger und systemorientierter Arbeitsstil
- Zuverlässigkeit sowie ein hohes Qualitätsbewusstsein

## Was wir bieten

- Unser Büro liegt zentral in der Hamburger Speicherstadt, dein Wohnort ist jedoch flexibel wählbar bzw. sollte in der Nähe eines der o.g. Gebiete liegen.
- Deine Arbeitszeiten sind flexibel.
- Du hast die Möglichkeit, Verantwortung über spannende Aufgaben zu übernehmen und diese selbstständig anzugehen.
- Du kannst maßgeblich an dem Ausbau von Deutschlands gesundem Lieferservice mitwirken.
- Durch die direkte Zusammenarbeit mit dem Management sind unsere Entscheidungsprozesse schnell und die Kommunikationswege kurz.
- Wir sind offen für neue Ideen, Innovationen und Anregungen.
- Wir bieten dir Mitarbeitervergünstigungen und regelmäßige Teamevents.
- Ebenso stellen wir dir ein Tablet-PC und ein Firmensmartphone zur Verfügung.
- Deine Vergütung setzt sich aus einem fixen und einem performanceabhängigen Anteil zusammen.

**Jetzt bewerben:**

[jobs@eatclever.de](mailto:jobs@eatclever.de)