

# Head of Partnermanagement (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 Feelgood Food für jeden Menschen einfach zugänglich zu machen: Leckere, raffinierte Gerichte für alle, die im Job und in ihrer Freizeit erhöhte geistige und körperliche Leistung erbringen wollen.

## Deine Aufgaben

### Mitarbeiterführung

- Als Team Lead (m/w/d) für das Partnermanagement bist du verantwortlich für die Führung der Mitarbeiter, die du im daily business unterstützt und enablest.
- Auch sorgst du für die Zielerreichung der Teammitglieder und stellst sicher, dass definierte Prozesse eingehalten werden.
- Des Weiteren übernimmst du die Teamplanung und führst Interviews mit interessanten Bewerbern.
- Die Weiterentwicklung des Teams anhand gemeinsam definierter Ziele rundet deine Führungsaufgaben ab.

### Weiterentwicklung des Partner Managements

- Innerhalb des Partner Managements steuerst du definierte Projekte.
- Du führst neue Prozesse ein, optimierst bzw. entwickelst bestehende Prozesse weiter und kontrollierst deren Erfolg.
- Du agierst als Schnittstellen zwischen den Partner Managern und anderen Fachbereichen.

### Schulung und Betreuung unserer Partner vor Ort (Außendienst)

- Du kümmerst dich um die Einweisung und das Training bestehender und neuer Küchen vor Ort.
- Du leistest Unterstützung bei der Entwicklung von Arbeitsschritten und Rezepten.
- Du betreust unsere Partner zunächst bei der Zubereitung der eatclever Gerichte.
- Auch das perfekte Anrichten von kalten und warmen Speisen liegt in deinem Verantwortungsbereich.
- Du arbeitest Checklisten ab, führst Wareneingangskontrollen durch und kontrollierst die Hygienestandards.

### Betreuung unserer Partner (Innendienst)

- Du agierst als zentrale Ansprechstelle für unsere Partner.
- Du verantwortest die Qualitätsanalyse anhand von Daten.
- Du kommunizierst mit Kücheninhabern und dem Küchenpersonal zu Themen wie z.B. administrative Themen, qualitative Entwicklung und diverse Anliegen der Partner.
- Du steuerst verschiedene Projekte und optimierst Prozesse im Partnermanagement.

## Dein Profil

Für deinen Job benötigst du insbesondere die folgenden Eigenschaften:

- Mehrjährige Führungserfahrung ist von Vorteil.
- Zudem sind einschlägige Erfahrungen in der Gastronomie/Küche wünschenswert.
- Du hast Kenntnisse der Hygienestandards.
- Ebenso hast du großen Spaß an der Arbeit in der Küche und am Kochen.
- Du besitzt einen Führerschein der Klasse B.
- Zudem zeichnet dich eine hohe Reisebereitschaft aus.

Zusätzlich erwarten wir von dir die folgenden Punkte:

- Delegationsfähigkeit und Entscheidungsfreude
- Analytische Fähigkeiten bei der Interpretation von Daten
- Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent und Teamwork
- Multikulturelle Kompetenz und Kommunikationsstärke
- Selbstständiger und systemorientierter Arbeitsstil
- Zuverlässigkeit sowie Qualitätsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft, Ausdauer und Belastbarkeit

## Was wir bieten

- Unser Büro liegt zentral in der Speicherstadt, dein Wohnort ist jedoch flexibel wählbar!
- Deine Arbeitszeiten sind flexibel.
- Du hast die Möglichkeit, Verantwortung über spannende Aufgaben zu übernehmen und diese selbständig 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.
- Für deine Tätigkeit stellen wir dir ein Tablet-PC und ein Firmensmartphone bereit.
- Dein Gehalt besteht aus einem fixen und einem performanceabhängigen Teil.

**Jetzt bewerben:**

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