

Restaurant Manager (m/w/d)

(Vollzeit, ab sofort)

Mit eatclever erwartest dich ein dynamisches und vielseitiges Team mit Liebe zum Essen. eatclever wurde im Jahr 2015 als gesunder Lieferservice gegründet und fungiert mittlerweile als Dachmarke, unter der wir unsere verschiedenen Lieferkonzepte führen. Unser Ziel ist es, moderne Food Brands und damit besten Geschmack zu unserer Zielgruppe zu bringen.

Wir suchen ab sofort einen Partner Success Manager (m/w/d), der unsere Partnerrestaurants in Deutschland betreut und unsere hohen Qualitätsstandards sicherstellt.

Deine Aufgaben

Betreuung unserer Partnerrestaurants im Außen- und Innendienst:

- Als Partner Success Manager (m/w/d) agierst du als zentraler Ansprechpartner für unsere Partnerküchen in Bezug auf alle Qualitätsmanagementthemen.
- 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.
- Du entwickelst unsere Partnerrestaurants ständig weiter, damit diese unsere Qualitätsstandards einhalten können.
- Damit einhergehend führst du Besuche in unseren Küchen zur Qualitätssicherung durch.
- Ggf. nimmst du Nachschulungen bei den Partnerrestaurants vor, wenn diese notwendig sind.

Dein Profil

Für deinen Job benötigst du insbesondere die folgenden Punkte:

- Einschlägige Erfahrungen in der Gastronomie/Küche sind wünschenswert.
- Erfahrungen im Account Management sind von Vorteil
- 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.
- Deine Reisebereitschaft ist hoch und liegt bei bis zu 50 %.

Zusätzlich erwarten wir von dir die folgenden Eigenschaften:

- Multikulturelle Kompetenz und Kommunikationsstärke
- Verantwortungs-, Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Organisationstalent
- Teamwork-Gedanke
- Delegationsfähigkeit

- Ausdauer, Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft
- Selbstständiger und systemorientierter Arbeitsstil
- Zuverlässigkeit

Was wir bieten

- Unser Büro liegt zentral in der Hamburger Speicherstadt, dein Wohnort ist jedoch flexibel innerhalb des o.g. Gebiets 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.
- Ebenso stellen wir dir ein Tablet-PC und ein Firmensmartphone zur Verfügung.
- Deine Vergütung setzt sich aus einem fixen und einem performanceabhängigen Anteil zusammen.

Falls du noch Fragen hast, kannst du mir diese gerne per Mail stellen. Falls du dich direkt bewerben möchtest, sollte deine Bewerbung die folgenden Dokumente im pdf-Format enthalten: CV; kurzes aussagekräftiges Motivationsschreiben, warum wir zueinander passen sollten; relevante Arbeitszeugnisse.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung,
Annika

Jetzt bewerben:

jobs@eatclever.de