

Fachkraft für Systemgastronomie (m/w/d)

Du bringst in Vollzeit unser System in Deutschlands Küchen

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.

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
- Einschlägige Erfahrung in der Gastronomie/ Küche wünschenswert
- Multikulturelle Kompetenz und Kommunikationsstärke
- Selbstständiger und systemorientierter Arbeitsstil
- Zuverlässigkeit, Qualitätsbewusstsein, Einsatzbereitschaft, Ausdauer und Belastbarkeit
- Kenntnisse der Hygienestandards wünschenswert
- Kenntnisse in der Erarbeitung / Training von Küchenpersonal sowie Delegationsfähigkeit
- Führerschein Klasse B (optimal)

Deine Aufgaben

Dein Arbeitsfeld wird insbesondere drei Bereiche umfassen:

- Einweisung und Training unser Küchen vor Ort in ganz Deutschland
- Qualitätskontrolle bei unseren Küchen in ganz Deutschland
- Unterstützung bei der Entwicklung von Arbeitsschritten und Rezepten

Was wir bieten:

- Ein zentrales Büro in Hamburg, dein Wohnort ist jedoch flexibel wählbar
- Flexible Arbeitszeiten
- Die Möglichkeit Verantwortung über spannende Aufgaben zu übernehmen und diese selbstständig 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
- Kombination aus Fix- und Performancegehalt

Jetzt bewerben:

jobs@eatclever.de