

Operativer Regionalleiter NRW (m/w/d) – für unsere 3 Cafés in Aachen, Düsseldorf und Köln

Beschreibung

Isabella Glutenfreie Pâtisserie (bekannt aus dem SAT.1-Format "Das Große Backen – Die Profis") ist ein junges, innovatives und erfolgreiches Gastro Unternehmen, das auf die handwerkliche Herstellung hochwertigster glutenfreier, laktosefreier und veganer Backwaren spezialisiert ist.

Isabella Glutenfreie Pâtisserie steht für kreative Handwerkskunst, in einem stark wachsenden Nischenmarkt, in dem bislang kaum genussvolle Backwaren hergestellt werden. Derzeit betreiben wir deutschlandweit 9 Standorte sowie einen florierenden Onlineshop. 2022 wurden wir von der Zeitschrift Feinschmecker als eines der besten Cafés in Deutschland ausgezeichnet.

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **YouTube**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf die Schaltfläche unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Mehr Informationen](#)

[Inhalt entsperren](#) [Erforderlichen Service akzeptieren](#) und [Inhalte entsperren](#)

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **YouTube**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf die Schaltfläche unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Leistungen der Anstellung

- **Du bekommst eine umfangreiche und sorgfältige Einarbeitung**
- **Dich erwartet eine herzliche Atmosphäre in einem jungen, dynamischen Unternehmen**
- **Dein Arbeitsplatz ist dir bei uns sicher: Wir wachsen weiter und bieten dir eine langfristige berufliche Perspektive mit vielseitigen Aufgaben und Entwicklungsmöglichkeiten**
- **Uns liegt sehr viel daran, dich als wertvolle Unterstützung und als langfristiges Teammitglied zu gewinnen**
- **Eine leistungsgerechte und übertarifliche Vergütung ist dir sicher**
- **volle Kostenübernahme der Fahrtkosten**
- **Umgang mit handwerklich anspruchsvollen Produkten und besten Rohstoffen**
- **Geregelte Arbeitszeiten ohne Nachtschichten & Teilschichten**
- **Einen Mitarbeiterrabatt bei Einkauf in unserem Café**

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Qualitätssicherung, Umsetzung und Einhaltung von Standards und Weiterentwicklung
- Einarbeitung und Weiterbildung von Mitarbeitern in allen Standorten
- Durchführung von Trainings speziell auf Mitarbeiter und Standort bezogen
Schulung und Nachschulung vor Ort

Arbeitspensum

Vollzeit

Industrie / Gewerbe

Bäckerei

Arbeitsort

Kettengasse 2, 50672, Köln,
Nordrhein-Westfalen, Deutschland

Veröffentlichungsdatum

23. März, 2023

Operativer Regionalleiter NRW

- Arbeiten an verschiedenen Standorten in Deutschland
- Mitentwicklung eines Servicehandbuchs
- Zentraler Ansprechpartner für Mitarbeiter vor Ort zur täglichen Zufriedenheitserzielung
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygienevorschriften
- Mitentwicklung und Umsetzung von Maßnahmen zur Verbesserung von Prozessen und Arbeitsabläufen

Qualifikationen / Anforderungen

- Ausbildung in der System-Gastronomie/Hotellerie oder vergleichbare berufliche Laufbahn von Vorteil
- Mehrere Jahre Erfahrung in der Gastronomie, idealerweise als Führungskraft
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung und im Training von Mitarbeitern
- Stressresistenz und professionelles Auftreten in allen Situationen
- Offene und kommunikative Persönlichkeit organisiert, strukturiert und teamfähig
- Hohe Energie und Bereitschaft, "Hands On" zu arbeiten
- Reisebereitschaft und die Fähigkeit, unsere verschiedenen Standorte in ganz Deutschland regelmäßig zu besuchen

Kontakte

Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen benötigst, schau gern auf unserer [Website](#) vorbei.