



EG Deutschland K-Holding GmbH

Die weltweit operierende EG Group betreibt deutschlandweit Tankstellen unter anderem der Marken Esso und ist zudem sehr erfolgreich im Bereich der Systemgastronomie. So werden unter anderem auch diverse KFC-Restaurants durch das Tochterunternehmen EG Deutschland K-Holding GmbH betrieben. Die Anzahl unserer Restaurant steigt durch unsere Wachstumsstrategie stetig.

FINGER LICKIN' FACTS ZUM APPETITMACHEN

DU FÜHRST

DU STEUERST

DU ENTSCHEIDEST

In Kürze eröffnen wir einen neuen KFC-Standort in Olching.

Für den eigenverantwortlichen Aufbau, die Leitung des Teams vor Ort sowie die aktive Mitgestaltung der Pre-Opening-Phase suchen wir:

eine/n Restaurantleiter / Betriebsleiter / Restaurant General Manager KFC (m/w/d) in Vollzeit

Das Führen hast Du drauf, Deine Mitarbeiter sind Dir wichtig und unsere Kunden heilig? Wenn Du jetzt noch weißt, wie Gastro läuft, hast Du das Zeug zum Restaurant General Manager. Du steigst direkt auf Managementebene ein und steuerst Dein Restaurant eigenständig zum Erfolg. Alles, was Du dazu noch können musst, bringen wir Dir bei. Freu Dich auf einen Topjob.

Was wir Dir bieten:

- Einstiegsgehalt von mindestens € 3791 (gem. BdS-Tarif) sowie weitere tarifliche Erhöhungen und monatliche erfolgsabhängige Prämie

- Urlaubs- und Weihnachtsgeld und Zuschläge
- Kostenfreie Getränke während der Arbeitszeit
- Kostenfreies Personalesen für die Pause
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Krisensicheren Arbeitsplatz
- Wertschätzenden Mitarbeiterumgang

Was Du mitbringst:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung, vorzugsweise in der Systemgastronomie oder Gastronomie
- Berufserfahrung in einer für die Aufgabe qualifizierenden Position, gerne auch aus der zweiten Reihe kommend
- Erste Führungserfahrungen in der Systemgastronomie oder einer ähnlichen, auf die Position vorbereitenden Tätigkeit
- Führungsqualität, gastronomisches Fachwissen, Verantwortungsbewusstsein und außerordentliches Engagement
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse, analytische Fähigkeiten und Kostenbewusstsein
- Gute Warenwirtschaftskenntnisse
- Starke Hands-on Mentalität und Durchsetzungsvermögen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Hohe Belastbarkeit, zeitliche Flexibilität und Zuverlässigkeit
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Deine Aufgaben:

- Verantwortung für die Planung, Organisation und operative Umsetzung der Pre-Opening-Phase, inklusive Teamaufbau, Prozesseinführung und Vorbereitung der Restauranteröffnung

- Gewährleistung eines reibungslosen und effizienten Betriebsablaufes
- Aktive Mitarbeit in allen Bereichen des Restaurants
- Betriebswirtschaftliche Analyse und Steuerung
- Führung des Teams und Erledigung der damit verbundenen organisatorischen Aufgaben (z.B Schichtplanung, Urlaubsplanung usw.)
- Rekrutierung, Motivation und Coaching des Teams
- Verantwortung für die Umsetzung und Einhaltung der KFC Standards
- Zuständigkeit für die Einhaltung des HACCP Konzepts lt. interner und gesetzlicher Vorgaben
- Allgemeine Bürotätigkeit und buchhaltungsvorbereitende Arbeiten

Klingt super? Dann los.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Sende Deine Bewerbung mit Lebenslauf an:

de.bewerbung@eg.group

oder bewirb Dich hier!

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.



Datenschutz: Wir behandeln Deine Daten vertraulich und nutzen sie ausschließlich für den Bewerbungsprozess gemäß DSGVO.