



<https://www.yuniq-lebensmittel.de/job/verkaeuer-mit-vertretungsfunktion-hofheim-wallau-2-2-2-3-2-3-2-3-2-2/>

REWE Abteilungsleitung / Teamkoordinator (m/w/d) für unsere Küche 20 – 40 Std./Woche | Offenbach- Innenstadt

Beschreibung

Ihre Leidenschaft gilt der Zubereitung frischer Speisen und Sie möchten Ihre Führungsqualitäten in einem dynamischen Umfeld einsetzen?

In unserem REWE Supermarkt in der Frankfurter Innenstadt spielt die Küche eine zentrale Rolle bei der Herstellung von frischen Convenience-Produkten und Salaten. Wenn Sie Freude daran haben, ein Team zu leiten und die Prozesse in unserer Küche zu steuern, dann sind Sie bei uns genau richtig!

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- **Leitung der Küchenabteilung:** Sie sind verantwortlich für die Organisation und Steuerung aller Abläufe in unserer Küche. Sie stellen sicher, dass die Vorbereitungen für die Salatbar und die Verpackung von frischen Obst- und Gemüseprodukten reibungslos ablaufen.
- **Koordination der Bestellungen und Warenwirtschaft:** Sie planen die Bestellungen, überwachen den Wareneingang und sorgen dafür, dass immer ausreichend frische Zutaten verfügbar sind.
- **Führung und Motivation des Teams:** Sie leiten ein Team von 3-5 Mitarbeitern, motivieren und koordinieren diese, um eine effiziente und qualitativ hochwertige Produktion sicherzustellen.
- **Verantwortung für Verluste und Inventuren:** Sie tragen die Verantwortung für die Minimierung von Verlusten und führen regelmäßige Inventuren durch, um den Warenbestand stets im Blick zu behalten.
- **Qualitätssicherung und Hygiene:** Sie stellen sicher, dass alle Hygienevorschriften und internen Qualitätsstandards eingehalten werden, um unseren hohen Ansprüchen gerecht zu werden.
- **Optimierung der Arbeitsprozesse:** Sie identifizieren Optimierungspotenziale in den Arbeitsabläufen und setzen Verbesserungen eigenständig um.

Qualifikationen / Anforderungen

- **Erfahrungen und Qualifikationen:** Idealerweise verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich, der Gastronomie oder im Einzelhandel und haben bereits Erfahrung in der Führung von Teams gesammelt.

Arbeitgeber

YUNIQ Lebensmittel GmbH

Arbeitsort

Bieberer Straße 1-7, 63065,
Offenbach am Main

Arbeitspensum

In Teil- oder Vollzeit

Start Anstellung

nach Absprache

Dauer der Anstellung

befristet 1 Jahr (option auf
Unbefristung)

Arbeitszeiten

2 Schichtsystem
Früh- und Spätschicht

- **Organisationstalent und Verantwortungsbewusstsein:** Sie sind gut organisiert, haben ein ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein und können Prozesse effizient steuern.
- **Team- und Kundenorientierung:** Sie arbeiten gerne mit Menschen zusammen, haben Freude am Umgang mit frischen Lebensmitteln und können Ihre Mitarbeiter motivieren.
- **Zahlenaffinität und Genauigkeit:** Sie haben ein gutes Zahlenverständnis und arbeiten präzise, insbesondere bei der Durchführung von Inventuren und der Verlustüberwachung.
- **Lernbereitschaft:** Sie sind offen für Neues und möchten sich und Ihre Abteilung kontinuierlich weiterentwickeln.

Leistungen der Anstellung

- **Ein sicherer Arbeitsplatz:** Wir bieten Ihnen eine langfristige Perspektive in einem stabilen Unternehmen.
- **Verantwortung und Entwicklung:** Sie haben die Möglichkeit, schnell Verantwortung zu übernehmen und aktiv die Entwicklung unserer Küchenabteilung mitzugestalten.
- **Einarbeitung und Team:** Sie erwartet eine strukturierte Einarbeitung und ein unterstützendes Team, das persönliches Engagement und Zusammenarbeit schätzt.
- **Karrierechancen:** Durch unsere internen Entwicklungsprogramme stehen Ihnen individuelle Karrierechancen offen.
- **Attraktive Vergütung:** Wir zahlen nach unserem eigenen Haustarif und bieten Ihnen zusätzlich eine Urlaubs- und Weihnachtsgratifikation.
- **Mitarbeiterabbatt:** Profitieren Sie von einem 5%igen Rabatt bei jedem Einkauf in unseren Märkten.
- **Altersvorsorge:** Wir bieten Ihnen attraktive Angebote zur Altersvorsorge über die Pensionskasse.

Kontakte

Interesse geweckt?

Jetzt online bewerben!